

Défi créatif N° 3

Lapin Pinpin

Sans oublier de bien te laver les mains, réalise cette jolie recette de cuisine en te faisant aider de tes parents!

Liste de courses - ingrédients:

(gr = grammes) (CC = cuillère à café) (CS= cuillère à soupe) (dl= décilitres)

- 500 gr. de farine à tresse (la farine fleur (blanche) va également très bien).
- 1,5 CC de sel
- 1 CS de sucre
- 1/2 cube de levure fraîche boulangère fraîche ou 1 sachet de levure boulangère sèche.
- 3 dl de lait tiède (le lait de soja peut aussi être utilisé)
- 1 jaune d'oeuf pour dorer ton lapin.

Comment procéder?

1. Mélanger la farine, le sel et le sucre, former un puit.
2. Délayer (mélanger) la levure émiettée dans un peu de lait, y ajouter le reste des 3dl de lait ainsi que le beurre.
3. Verser le mélange (levure-lait-beurre) dans le puit.
4. Pétrir ton mélange jusqu'à obtenir une belle pâte qui ne colle pas à tes doigts.
5. Mettre ta pâte dans un bol, couvre-la d'un linge de cuisine, place le bol dans un lieu à température ambiante et laisse la pâte doubler de volume pendant environ 1 heure.



Tourne vite la page, l'aventure culinaire continue...

Après 1 heure:

1. Partager la pâte en 6 boules égales.
2. Modeler les lapins comme expliqué ci-dessous:

Former un long serpent.

Faire un escargot, ne pas le tourner jusqu'au bout.

Couper la partie non tournée.

Garder la pointe, en faire une boule, la placer sur l'escargot pour en faire une queue.

Diviser le reste de pâte en deux et la positionner au-dessus de l'escargot afin de créer la tête.



3. Prendre la plaque du four et la chemiser (=recouvrir) de papier sulfurisé.
4. Allumer le four et le laisser chauffer à 220 C°.
5. Déposer les lapins sur la plaque et les laisser gonfler à nouveau 20 minutes.
6. Badigeonner (=appliquer) à l'aide d'un pinceau le jaune d'oeuf et si tu as des raisins, tu peux leur faire un petit oeil.
7. Cuire les lapins 12-15 minutes au milieu du four (220 C°).
8. Laisser les lapins refroidir. Bonne dégustation en famille!

Tu peux également faire un petit clin d'oeil à un ou une voisine en lui offrant un de tes lapins? Ou alors au facteur? Durant cette période, il est important de rester attentif aux personnes qui nous entourent.

A bientôt pour de nouvelles aventures créatives!

La maîtresse de bricolage

