

Lapins de Pâques en pâte levée

Pendant le week-end pascal, le lapin de Pâques est bien entendu incontournable. Ces petits lapins en pâte levée sont non seulement mignons à regarder, ils sont aussi à croquer!

Texte et idée: Patricia Lehmann

Pour la pâte

- 500 g de farine
- 100 g de sucre
- 1 cc de sel
- ½ cc d'extrait de vanille

- 1 œuf
- 75 g de beurre tendre
- 25 g de levure
- 2 dl de lait tiède

Pour décorer

- 1 œuf pour badigeonner
- raisins secs
- chocolat fondu ou amandes effilées

Préparation

1. Émietter la levure dans le lait tiède et remuer jusqu'à dissolution.
2. Mettre la farine, le sucre, le sel et la vanille dans un récipient et les mélanger. Ajouter l'œuf, le beurre tendre et le mélange lait-levure et pétrissez le tout jusqu'à obtenir une pâte bien souple.
3. Couvrir le récipient d'un torchon propre et laisser reposer la pâte dans un endroit chaud pendant environ 60 minutes pour que la pâte puisse lever.
4. Après ce temps de repos, diviser la pâte en 6 portions égales sur un plan de travail fariné.
5. Pour chaque petit lapin, la pâte est encore divisée:
 - 1 grosse boule pour le corps (70 g)
 - 1 boule moyenne pour la tête (30 g)
 - 2 petites boules pour les pieds (5 g chacune)
 - 2 cônes pour les oreilles (15 g chacun)
6. Aplatir légèrement les boules et les assembler en un petit lapin avec les oreilles allongées.



Le savais-tu?

ENFANTS DE
LA NATURE

Pourquoi les lapins ont-ils de si longues oreilles?

Les longues oreilles du lapin fonctionnent comme des cornets acoustiques: en les tournant dans différentes directions, le lapin peut entendre à tout moment ce qui se passe autour de lui.

Une vision panoramique parfaite

Leurs yeux situés sur le côté permettent aux lapins ou aux lièvres de percevoir presque 360° de leur environnement sans avoir à tourner la tête.



Quelle vitesse peuvent atteindre les lièvres?

Un lièvre peut courir jusqu'à 70 km/h et exécuter à la vitesse de l'éclair des crochets pour semer ses poursuivants. Ses pattes arrière puissantes lui permettent en outre de sauter jusqu'à 2 mètres de haut et 5 mètres de long.

Pourquoi les lapins ont-ils des dents aussi longues?

Les dents du lapin et du lièvre poussent très vite. S'ils ne rongeaient pas en permanence et ne s'usaient pas les dents ainsi, elles mesureraient 1,5 m de long en un an! Pourtant, ils ne sont pas considérés comme des rongeurs.



7. Enfoncer les raisins secs dans la pâte en guise d'yeux. Laisser reposer les petits lapins de pâte terminés pendant environ 30 minutes supplémentaires sur du papier sulfurisé.
8. Préchauffer le four à 180°C, badigeonner les lapins à l'œuf et les faire cuire pendant 15 minutes.

