

Brioche lapins de Pâques

Préparation : 45 min • Cuisson : 30 min

Ingrédients

- 200g de lait entier
- 15g de levure fraîche
- 500g de farine de gruau ou T45
- 2 œufs
- 10g de sel
- 60g de sucre
- 180g de beurre

Préparation

1. Recouvrez avec la farine, puis ajoutez les œufs, le sel et le sucre.
2. Pétrissez à petite vitesse pendant 10 à 15 minutes minimum, ou jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène et se détache des parois du bol.
3. Ajoutez le beurre coupé en petits morceaux et pétrissez à nouveau pendant au moins 10 minutes, la pâte doit être bien lisse et élastique et se détacher des parois du bol.
4. Laissez la pâte reposer 30 minutes à température ambiante, puis filmez-la et placez-la au réfrigérateur au moins 2 heures (vous pouvez l'y laisser une nuit).
5. Le détaillage et la cuisson : Le lendemain, détaillez la pâte en 3 morceaux de chacun et un morceau de .
6. Pour chacun des morceaux, formez une boule ovale et légèrement aplatie.
7. Coupez le bas de la boule comme sur la photo (elle servira pour la queue en pompon du lapin).
8. Ensuite, coupez (mais pas complètement) les deux côtés, à nouveau comme sur la photo.
9. Repliez les deux côtés pour former les pattes arrière du lapin.
10. Ensuite, formez une boule avec le premier morceau découpé et ajoutez-la au milieu des deux pattes.
11. Coupez à nouveau des petits morceaux sur les côtés.
12. Collez-les sur le dessus du lapin pour former les oreilles.
13. Enfin, découpez à nouveau des petits morceaux sur les côtés pour que l'avant du corps soit plus fin que l'arrière.
14. Avec ces morceaux, formez des boules pour créer les pattes avant du lapin.
15. Terminez avec un morceau de ficelle à enrouler au niveau des oreilles pour créer la tête du lapin.
16. Attention à ne pas serrer le morceau de ficelle car la pâte va bien pousser.
17. Quand tous vos lapins sont prêts, mettez-les sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et laissez-les pousser environ 1h30 (plus ou moins selon la température de votre cuisine).
18. Ensuite, enfournez dans le four préchauffé à 180°C pour 20 à 25 minutes de cuisson pour les petites brioches et 30 à 35 pour la plus grosse.
19. Laissez tiédir puis régalez-vous !