



## BRIOCHE LAPIN DE PÂQUES

TEMPS DE PREPARATION : 1H15MIN

TEMPS DE CUISSON: 20 MIN

### INGREDIENTS

300 g de farine  
10 g de levure fraîche  
100 g de beurre végétal  
40 g de maïzena  
80 g de crème de riz  
100 ml de lait de chèvre  
ou végétal

### PREPARATION

1. Dans le robot verser le lait, la crème et émietter la levure. Mélanger.
2. Ajouter la farine et la maïzena.
3. Mélanger avec le crochet de pétrissage ( ou sans robot bien pétrir à la main ).
4. Ajouter le sel et le sucre tout en laissant le pétrissage se faire.
5. Incorporer le beurre et ajouter une vitesse supplémentaire pour bien former une boule.
6. Quand la pâte se décolle bien des bords, arrêter le pétrissage.
7. Fariner votre plan de travail et déposer la boule.
8. Laisser reposer une demi heure à température ambiante recouvert d'un torchon.

### NOTES

Vous pouvez ajouter un jaune d'oeuf pour la dorure.

---

## PREPARATION

9. Dégazer la pâte et la mettre 30 minutes supplémentaire au frais recouverte.
10. Une fois le temps terminé, former votre lapin en faisant une petite boule pour la queue, une plus grosse pour la tête, un long boudin pour le corps et un plus petit pour les oreilles.
11. Une fois le lapin assemblé, au pinceau ajouter du lait pour pas qu'il ne sèche à la pousse final.
12. Devant le four à 100°C ou sur le radiateur, laisser poser 30 min à 1 heure.
13. Appliquer à nouveau du lait et enfourner 15 à 20 minutes à 180°C.
14. Une fois cuit, laisser refroidir sur une grille et mettre une pepite de chocolat noir sans PLV pour faire l'oeil.