

## LES LAPINS du Tétras Lire



### Le petit matériel



### La liste de courses (pour 20 lapins)

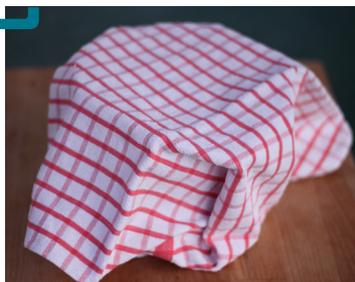
- 200 g de farine
- 1 cuillerée à café de levure  
boulangère fraîche
- 20 g de sucre
- 1 gros œuf
- 20 g de beurre fondu
- 3 cl de lait
- 1 cuillerée à café d'eau de  
fleur d'oranger
- pour la dorure : 1 jaune  
d'œuf et 2 cuillerées à  
soupe de lait

1



Dans un bol, mélange  
tous les ingrédients.  
Pétris soigneusement la  
pâte et forme une boule.

2



Laisse-la reposer 1 heure  
dans un endroit tiède.

3



Partage la pâte en petites  
boules de la taille d'une  
noix.

Roule-les longuement  
entre tes paumes pour  
qu'elles soient bien lisses,  
sans creux ni fente.

4



Avec les ciseaux, fais deux entailles profondes pour former les oreilles du lapin, puis creuse-les légèrement en appuyant avec la pique en bois.

5



Perce les yeux avec la pique en bois.

6



Prépare deux casseroles d'eau : garde la première froide, fais bouillir la seconde.

7



Avec l'aide d'un adulte, plonge les lapins par 2 ou 3 dans l'eau qui bout. Dès qu'ils remontent à la surface (environ 20 secondes), ils sont échaudés.

8



Avec une écumoire, attrape les lapins échaudés, trempe-les dans l'eau froide, puis égoutte-les sur un torchon. Dépose les lapins égouttés sur une plaque recouverte de papier cuisson. Laisse-les reposer 30 minutes.

9



Préchauffe le four à 200 °C.  
Dans un bol, prépare la dorure en mélangeant le jaune d'œuf et les deux cuillerées de lait. Badigeonne les lapins au pinceau.

10



Enfourne pour 15 minutes (à adapter en fonction de chaque four).

Envoie-nous les photos de tes réalisations à : [editions@albaverba.fr](mailto:editions@albaverba.fr) !

