



Lapins brioches au fromage

Temps de préparation : 40 minutes

Temps de repos : 1 heure

Temps de cuisson : 15 minutes

Recette pour 16 lapins

Ingrédients

- 550 g de farine
- 10 g de levure de boulanger déshydratée
- 250 ml d'eau
- 100 ml de lait
- 50 g de beurre
- 1 c. à soupe de sel
- 1 c. à café de sucre
- 150 g de gruyère râpé
- 100 g de brousse de vache
- 50 g de comté coupé en 16 cubes
- 16 grains de poivre noir

1. Versez la levure dans le fond du bol d'un robot pétrisseur et délayez avec le lait tiède. Ajoutez l'eau chaude, le beurre fondu, la farine, le sel et le sucre et pétrissez à vitesse moyenne pendant 8 minutes.
2. Ajoutez la brousse et le fromage râpé et pétrissez encore 2 minutes.
3. Transvasez la pâte dans un saladier huilé, couvrez d'un torchon ou d'un film transparent, et laissez lever dans un endroit chaud pendant 1 heure.
4. Préchauffez le four à 180°C.
5. Renversez la pâte sur le plan de travail fariné et découpez 16 boules de 45 g, 16 boules de 25 g et 16 boules de 5 g. Façonnez les boules de 45 g en longs boudins, puis enrroulez-les sans serrer autour d'un dé de comté, en formant un petit pied. Disposez-les sur une plaque recouverte de papier cuisson. Façonnez les boules de 25 g en ovale et découpez une extrémité pour faire les oreilles, accolez la tête des lapins au corps et finissez avec une petite boule pour la queue. Ajoutez un grain de poivre pour l'œil et badigeonnez les brioches de lait.
6. Faites cuire les lapins pendant 15 minutes, puis laissez-les tiédir sur une grille.

Astuces

La pâte étant très molle, elle est plus facile à travailler au robot. A la main, n'ajoutez pas trop de farine, les lapins perdraient leur moelleux, mais travaillez la pâte sur un plan de travail huilé.

Dégustez les lapins le jour-même ou congelez-les. Il vous suffira de les passer quelques minutes au four ou au grille-pain pour retrouver leur moelleux.

© Recette et stylisme : Annelise Chardon – Photo : Julie Mechali pour le
Cniel