

alimentarium



MON LAPIN À CROQUER

Mon lapin à croquer

Mais d'où vient donc le lapin de Pâques ? Si on en croit la légende, c'est lui qui distribuerait œufs colorés et friandises la veille de Pâques, souvent en les cachant dans les jardins... Quel farceur !

Cette tradition nous vient des pays germaniques où l'on raconte qu'un lapin...aurait pondu un œuf ! Dans la mythologie scandinave, le lapin serait né d'un oeuf.

Quelle cloche !

Ingrédients

100 g de chocolat au lait ou de chocolat noir
1 CS de riz soufflé
3 rouleaux de massepain de couleurs différentes
4 spaghettis chinois pour les moustaches
4 œufs en sucre

Matériel

1 moule en forme de lapin

Réalisation

- Placer un bol vide sur une casserole d'eau frémissante pour faire un bain-marie.
- Faire fondre au bain-marie 50 g de chocolat, soit la moitié d'une tablette.
- Hacher l'autre moitié de la tablette.
- Une fois que le chocolat a fondu, retirer le bol de la casserole.
- Ajouter au chocolat fondu le chocolat haché et mélanger tout doucement.
- Une fois que le tout a fondu, verser deux cuillères à soupe sur du papier sulfurisé.
- Laisser le chocolat se figer. Cette partie servira de socle.
- Garder une cuillère de chocolat fondu à part.
- Dans le bol, ajouter le riz soufflé et bien mélanger.
- Verser le chocolat au riz soufflé dans le moule en répartissant bien le tout.
- Mettre le tout au frigo et laisser durcir.
- Laisser refroidir et tamiser.
- Pendant ce temps, façonner le massepain à la main pour modeler les yeux, les joues, le nez et les dents du lapin.
- Démouler avec précaution le lapin en chocolat.
- Coller les décors en massepain avec une goutte de chocolat fondu mis de côté.
- Mettre un peu de chocolat fondu sur le socle puis poser le lapin dessus.
- Le tenir bien droit le temps que le chocolat durcisse.