

# LAPINS DE PÂQUES



TEMPS DE PRÉPARATION  
**30 À 60 MIN.**



DIFFICULTÉ  
**FACILE**



TEMPS DE CUISSON  
**~30 MIN.**

## INGRÉDIENTS



Pour 10 bouchées

- Rochers coco Ø5cm -  
2 blancs d'œufs  
145 g noix de coco râpée  
70 g sucre  
25 g crème de coco
- Brownie chocolat noir Ø7cm -  
60 g beurre (toujours salé pour moi)  
60 g chocolat noir  
60 g sucre  
1 œuf  
30 g farine  
10 g poudre de noisettes  
50 g noix de pécan
- Garniture -  
110 g beurre mou (salé pour moi)  
220 g sucre glace  
20 g (15 mL) lait condensé  
vanille liquide  
colorant vert en gel
- Décoration -  
pâte à sucre blanche (~45 g)  
pâte à sucre rose (~10 g)  
sucre en poudre

## À L'AVANCE

Pensez à sortir le beurre du frigo la veille au soir pour qu'il soit bien mou

## ROCHERS COCO

Préchauffez le four à 220°C. Mélangez les blancs d'œufs, la noix de coco râpée et le sucre. Ajoutez la crème de coco et travaillez la masse jusqu'à ce qu'elle soit homogène. Répartir dans un moule en silicone à demie-sphères (Ø 5 cm) en tassant bien. (Sinon façonnez à la main sur une plaque recouverte de papier sulfurisé) Enfourner 10 à 12 min. en position basse dans le four (sans moule, ajoutez de l'aluminium sur la plaque pour éviter que les rochers ne dorent à la cuisson). Laissez refroidir.

## BROWNIE CHOCOLAT NOIR PÉCAN

Préchauffez le four à 180°C. Recouvrez le fond d'une casserole avec le beurre en lamelles. Ajoutez le chocolat en morceaux par-dessus et faites fondre à feu très doux. Dans un bol, versez le sucre, la farine et la poudre de noisette. Ajoutez l'œuf et mélangez bien. Versez le mélange beurre-chocolat et mélangez. Ajoutez les noix de pécan en morceaux. Remplir le fond des moules et enfournez 12 min. Laissez refroidir.

## PRÉPARATION DES LAPINS

Pour chaque lapin, vous aurez besoin d'une grosse boule blanche (queue), de 2 ovales blancs (pattes) et de 2 petites boules roses + 6 toutes petites (coussinets). La pâte à sucre se travaille comme de la pâte à modeler. Passez le rouleau sur les plus grandes boules roses pour les aplatir légèrement. Passez un peu d'eau à l'aide du pinceau sur les ovales blancs et posez les ronds roses sur la partie basse. Disposez les 3 petites boules roses au-dessus. Appuyez délicatement à l'aide d'une lame de couteau pour tout aplatir au même niveau. Continuez pareil pour avoir 20 pattes. Faites une première bille blanche et roulez-la dans le sucre. Posez-la sur le haut d'un rocher coco en appuyant pour qu'elle s'enfonce un peu. Venez poser une patte de chaque côté en appuyant légèrement. Procédez de même pour tous les lapins.

## CRÈME AU BEURRE FACILE

Travaillez le beurre en mousse. Ajoutez tout le sucre glace au batteur électrique petit à petit. Dès que l'appareil est homogène, versez un peu de vanille liquide, le lait condensé et le colorant vert en gel et battez bien. Gardez un peu de crème dans un bol et transvasez le reste de la crème au beurre dans une poche munie d'une douille à petits trous.

## MONTAGE DES BOUCHÉES

Prenez un brownie. Recouvrez-le d'un peu de la crème mise de côté. À l'aide de la poche à douille, dessinez de l'herbe sur le tour du brownie. Déposez le lapin au milieu. Ces bouchées se conservent plusieurs jours au frigo 😊 Sortez-les une demie-heure avant dégustation pour que la crème au beurre et le brownie soient moins froids et plus moelleux. 🍪

