



### INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

lait	<b>12.5 cl</b>
farine	<b>750 g</b>
levure fraîche (de boulanger)	<b>40 g</b>
oeufs (+ 2 jaunes)	<b>4</b>
beurre ramolli	<b>200 g</b>
gouda (vieux)	<b>100 g</b>
persil plat (ciselé)	<b>½ bouquet</b>
estragon (ciselées)	<b>4 branches</b>
olives noires (dénoyautées)	<b>2</b>
sel	
poivre	

### Recette

## Lapin brioche au fromage

Temps: ☹☹☹ Coût: € € Difficulté: 👨🍳👨🍳

Délices de Pâques

### PRÉPARATION

- 1 Faites tiédir le lait. Versez la farine dans un saladier, creusez un puits au centre et émiettez-y la levure. Incorporez un peu de lait tiède, couvrez et laissez reposer le mélange, 15 mn, à température ambiante.
- 2 Mélangez les œufs entiers avec le reste du lait, le beurre et 1 c à c de sel, puis versez ce mélange dans le saladier et pétrissez le tout en pâte homogène. Couvrez d'un linge et laissez doubler de volume, ± 1 h 30.
- 3 Râpez le gouda, mélangez-le avec le persil, l'estragon et du poivre, incorporez le tout à la pâte et pétrissez à nouveau. Partagez la pâte en 3 parties: 1/5 pour la tête, 1/5 pour les oreilles et le reste pour le corps. Confectionnez les différentes parties du lapin selon le modèle de la photo et assemblez-les. Enfoncez légèrement les olives à la place des yeux.
- 4 Battez les jaunes d'œufs avec 1 c à s d'eau et badigeonnez la brioche de la moitié de ce mélange. Disposez-la sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé, couvrez d'un linge et laissez reposer, 30 mn.

5 Préchauffez le four à 210 °C. Badigeonnez la brioche du reste de mélange aux jaunes d'œufs et faites-la cuire, 20 mn, au four. Laissez refroidir sur une grille et servez.