



Lapin de Pâques façon Number cake

Par La Popotte sans chichis



Ingrédients

- 1 pâte brisée
- 1 pot de confiture de votre choix
- 125 g de mascarpone
- 10 cl de crème liquide entière
- 1 cuil à soupe bombée de sucre glace
- Graine de vanille
- Fraises
- Oeufs en chocolat
- Fleur comestibles

Découpe de la pâte brisée

Imprimez le gabarit (ICI) puis découpez-le.

Préchauffez votre four à 180°C.

Découpez votre lapin avec un couteau bien aiguisé dans votre pâte. Piquez votre lapin, pour éviter qu'il ne gonfle.

Faire cuire 15 min en surveillant la cuisson.

Crème chantilly mascarpone

Mettre la crème liquide, le bol du robot et le fouet au congélateur pendant 15 min.

Détendre votre mascarpone et l'ajoutez à votre bol froid contenant la crème ; rajoutez le sucre et la poudre de vanille.

Montez-le tout en chantilly bien ferme.

Mettre dans une poche à douille munie de la douille d'une douille de votre choix.

Dressage du lapin

Munissez vous de votre lapin en pâte.

Étalez la confiture de votre choix.

Pochez la crème chantilly mascarpone sur la confiture de manière harmonieuse.

Décorez selon vos envies.

Réservez au frais jusqu'au service.