

Sablés Lapins Choco Noisette de Pâques
Pour 10 lapins de 18 cm



1. **PÂTE SABLÉE (RECETTE DE BASE POUR 2200 G DE PÂTE)**

600 g de beurre pommade
400 g de sucre glace
200 g d'oeufs
1000 g de farine
15 g de poudre à lever Baking Powder ancel
40 g d'Arôme Naturel de Vanille Sébalcé

Mélanger au batteur à l'aide de la feuille, à vitesse lente, le beurre, le sucre glace, les œufs et l'arôme vanille. Ajouter la farine et la poudre à lever puis mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène. Laisser reposer la pâte au réfrigérateur au minimum 2 heures avant utilisation. Prélever 600 g de pâte sablée puis étaler la pâte sur 2,5 mm d'épaisseur et détailler 20 lapins à l'aide d'un emporte-pièce. Déposer les lapins sur des plaques recouvertes de papier cuisson. A l'aide d'un emporte-pièce de 3 cm de Ø, évider le ventre de 10 lapins puis les doré. Cuire environ 15 min à 160°C en four ventilé ou à 180°C en four à sole.

2. **FOURRAGE CACAO-NOISETTE**

400 g de crème cacao-noisette Stabichoc Braun

3. DÉCORS EN PÂTE D'AMANDES

80 g de Pâte d'Amandes Fondante 33% ancel
QS Colorant Rouge Sébalcé
QS Extrait de Café Sébalcé

Colorer la pâte d'amandes en rose avec le colorant rouge et en marron avec l'extrait de café puis modeler le museau, les yeux et les dents du lapin.

4. MONTAGE ET FINITION

Chauffer si nécessaire le fourrage cacao-noisette au micro-ondes puis l'étaler sur les 10 fonds des sablés pleins à l'aide d'une spatule. Recouvrir avec les sablés ayant le ventre évidé. Faire fondre le restant de fourrage au micro-ondes puis y tremper la base des lapins et saupoudrer de noix de coco râpée teintée avec le Colorant Vert Menthe Sébalcé. Remplir le creux du ventre avec le restant de fourrage. A l'aide d'un cornet rempli de Nappage Miroir Neutre ancel, coller les décors en pâte d'amandes.