

Petits animaux en tresse

Ingrédients

Pour 4–8 pièces

papier sulfurisé pour la plaque

pâte:

500 g de farine

½ cs de sel

2 cc de sucre

75 g de beurre, ramolli

½ cube de levure (21 g), émietté

2,5–3 dl de lait, tiède

décorations selon les goûts:

noisettes, noix, raisins sultanines,
sucre grain

1 œuf battu pour badigeonner



Préparation

1. Pâte: mélanger la farine, le sel et le sucre, former un puits. Ajouter le beurre en petits morceaux dans le puits.
2. Délayer la levure dans 0,5 dl de lait, verser dans le puits avec le reste de lait. Rassembler en une pâte. Pétrir jusqu'à l'obtention d'une consistance souple et élastique (de petites bulles d'air doivent se former lorsqu'on plante la pointe d'un couteau). Laisser doubler de volume à couvert à température ambiante.
3. Ne plus pétrir la pâte levée. Modeler des figurines selon les goûts (cf. instructions dans la vidéo).
4. Disposer les figurines sur la plaque préparée, badigeonner avec l'œuf battu. Cuire 20–30 min (selon la taille) dans la partie inférieure du four préchauffé à 200 °C.

Conseils pour le modelage et la cuisson:
il est plus facile de modeler directement les figurines en pâte de grande taille sur le papier sulfurisé.

Test de cuisson: la figurine est cuite quand la face inférieure sonne creux.

Lorsque des figurines de taille différente cuisent en même temps, vérifier de temps en temps et toujours retirer les plus petites avant les autres.

Pâte colorée: ajouter le colorant alimentaire directement au lait avant de mélanger avec la farine pour que la couleur soit bien homogène.



Vous trouverez la vidéo de la recette des petits animaux en tresse ainsi que d'autres instructions pour vous guider pas à pas sur notre site Internet.

→ www.swissmilk.ch/recettes

Muffins aux carottes et à l'Ovomaltine

Ingrédients

Pour 12 pièces

préparation: env. 25 min

cuisson: env. 30 min

1 moule à muffins, 12 empreintes
beurre pour le moule

pâte:

4 jaunes d'œufs

100 g de sucre

60 g de beurre, fondu, refroidi

130 g de carottes, râpées à la râpe
à bircher

½ orange, zeste râpé

4 blancs d'œufs

1 pte de couteau de sel

130 g de farine

2 cc de poudre à lever

130 g d'Ovomaltine en poudre

130 g de noisettes moulues

sucre glace pour saupoudrer



Préparation

1. Pâte: battre les jaunes d'œufs et le sucre jusqu'à obtention d'une masse claire et mousseuse. Incorporer le beurre, les carottes et le zeste d'orange. Battre en neige les blancs d'œufs et le sel. Mélanger la farine, la poudre à lever, l'Ovomaltine et les noisettes. Ajouter à la masse aux carottes en alternant avec des couches de blancs d'œufs, mélanger.
2. Verser la masse dans la plaque beurrée.
3. Cuire 25 – 30 min au milieu du four préchauffé à 180 °C.

Comme les muffins ne gonflent pas énormément, remplir les empreintes jusqu'au bord.
Remplacer les carottes par de la courge.
Décoration: planter une noisette entière sur chaque muffin avant la cuisson.



Ces muffins sont également adaptés aux enfants intolérants au lactose.

Bircher de Pâques

Ingrédients

Pour 4 personnes

préparation: env. 25 min

300–360 g de yogourt
(à la vanille, p.ex.)
300 g de séré mi-gras
1–3 cs de birnel ou de sucre
1 pomme, parée, râpée
3 poires, parées, coupées en
petits dés
50 g de graines de tournesol,
évent. grillées

un peu de birnel pour décorer



Préparation

1. Mélanger le yogourt, le séré, le birnel ou le sucre.
2. Ajouter la quasi-totalité des pommes, des poires et des graines de tournesol.
3. Répartir dans des coupelles, parsemer du reste de fruits et de graines, napper de birnel.

Kouglof de Pâques

Kouglof de Pâques

Pour env. 12 parts

préparation: env. 40 min

repos: env. 3 h 30

cuisson: env. 50 min

1 moule à kouglof d'env. 1,5 l de contenance

beurre et chapelure pour le moule

levain:

300 g de farine blanche

100 g de farine d'épeautre claire

21 g de levure, émietlée

0,75 dl de babeurre

2 cs de sucre

pâte:

$\frac{3}{4}$ de cc de sel

90 g de sucre

150 g de beurre, liquide, refroidi

1 dl de babeurre

2 petits œufs, battus

1 $\frac{1}{2}$ citron, zeste râpé et 1 cs de jus

60 g de pistaches, hachées

60 g de citronat, haché

sucres glace pour saupoudrer



Préparation

1. Levain: verser les 2 variétés de farine dans une jatte, former un puits. Délayer la levure dans le babeurre, verser dans le puits avec le sucre. Saupoudrer d'un peu de farine prélevée des bords. Laisser reposer jusqu'à ce que la masse mousse (20–30 min).
2. Pâte: saupoudrer le sel sur le levain. Incorporer les ingrédients restants, pétrir en une pâte lisse et souple. Couvrir et laisser doubler de volume à température ambiante (1–2 h).
3. Enduire le moule de beurre et saupoudrer de chapelure, répartir la pâte dans le moule, laisser gonfler encore 1–1 h 30.
4. Cuire 45–50 min dans la partie inférieure du four préchauffé à 180 °C. Laisser refroidir légèrement, démouler sur une grille, laisser refroidir complètement. Saupoudrer de sucres glace.