

Nid de Pâques fait avec une barquette de beurre

Matériel

Barquette de beurre
Peinture acrylique
Colle à paillettes
Pinceau
Papier crêpe de différentes couleurs
Paire de ciseaux

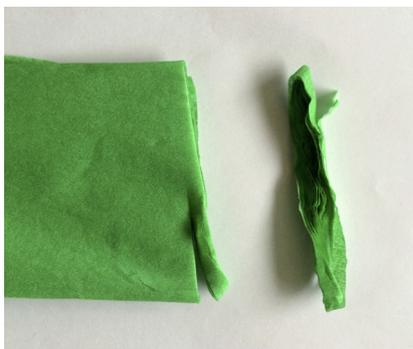


Astuces

- Remplir le nid de Pâques avec des lapins de Pâques en biscuit.
- Remplir le nid de Pâques avec des lapins ou des œufs en chocolat, des œufs colorés, etc.
- Faire un joli emballage cadeau avec du film transparent ordinaire ou irisé.

Instructions

- 1 Bien nettoyer et sécher la barquette de beurre.
- 2 Peindre la barquette avec de la peinture acrylique. Passer éventuellement une deuxième couche de peinture et laisser sécher.
- 3 Décorer avec de la colle à paillette et laisser sécher.
- 4 Pour confectionner l'herbe, enrouler une feuille de papier crêpe et découper le rouleau en bandes de 5 mm de large environ.
- 5 À l'aide des bandes de papier crêpe confectionner un «nid» à l'intérieur de la barquette.



Nid de Pâques fait avec une barquette de beurre (recette)



Lapins de Pâques

Préparation: 1 heure env.

Repos au frais: 1 heure env.

Cuisson: 10 minutes env.

Pour 60 à 70 pièces

Emporte-pièce en forme de lapin

Papier sulfurisé

Pâte

200 g de beurre ramolli

200 g de sucre

1 pincée de sel

2 œufs

2 cs de lait

100 g de noisettes moulues

500 g de farine

Décoration, selon les envies

Glaçage blanc

100 g de sucre glace

3 cs de blanc d'œuf, légèrement battu

Glaçage rose

100 g de sucre glace

2 cs de blanc d'œuf, légèrement battu

1 à 2 cs de sirop rouge (p. ex. sirop de baies) ou de jus de betterave

Perles en sucre

Stylos de décoration pour pâtisserie

Préparation

1 Pâte: travailler le beurre en pommade au mixeur. Ajouter le sucre, le sel, les œufs et le lait, mélanger jusqu'à obtention d'un appareil clair. Ajouter les noisettes et la farine, mélanger brièvement de façon à obtenir une pâte homogène. Aplatir la pâte, l'envelopper dans un film alimentaire et la placer 1 heure au frais.

2 Sur un peu de farine, abaisser la pâte à 5 mm d'épaisseur en procédant par portions. Découper des lapins et les disposer sur une plaque chemisée de papier sulfurisé. Réserver au frais pendant 15 minutes.

3 Cuire environ 10 minutes au milieu du four préchauffé à 200 °C (air chaud 180 °C).

4 Décoration: mélanger les ingrédients pour le glaçage blanc ou rose jusqu'à obtention d'une masse lisse. Si besoin, ajouter un peu de sirop/jus de betterave, de blanc d'oeuf ou de sucre glace. Badigeonner les lapins, puis décorer.



Astuce

Les perles en sucre et les stylos de décoration pour pâtisserie sont disponibles en grandes surfaces.