

Le Lamele de Pâques (mouton biscuit)

Recette pour 2 moutons (8 pers)

Monter au batteur 8 jaunes œufs avec 120 gr de sucre fin.

Séparément monter 8 blancs d'œufs avec 120 gr de sucre fin . Tamiser 160 gr de farine T45 avec 160 gr de maizena . Mélanger délicatement les blancs et les jaunes d'œufs montés et incorporer les farines. Graisser et fariner les moules à moutons et remplir de masse à biscuit avant de cuire à 180°C pendant environ 35 - 40 minutes. Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace.

Les petits plus : ajouter le zeste d'un citron pour plus de fraîcheur et du sucre vanille pour plus de goût.

Variantes : il est possible de garnir le moule à mouton avec un appareil à quatre quart ou une pâte à brioche souple.



Nids de Pâques

En biscuit, savarin, pâte à choux, brioche ou meringue le nid de Pâques se décline en diverses versions à la crème pâtissière ou bavaroise, à la crème praliné café ou chocolat . Fruitée elle apporte de la fraîcheur et de la couleur à vos desserts. Le support que vous aurez choisi aura un trou dans centre pour faciliter la garniture et donner l'aspect d'un nid d'oiseau. Pour encore plus de gourmandise la réalisation de sujets de décors comestibles maison (œufs , lapins, poules) serait l'idéal.

Pâte à choux : dresser un rond sur un papier cuisson à la poche à douille (tracé)

Pâte à baba : utiliser un grand moule à savarin (graissé) : 8 pers : mélanger 250 gr de farine T45, 5 gr sel fin, 20 gr sucre fin, 1 sachet levure sèche ou 20 gr levure de boulanger , 50 gr lait tiède et 4 œufs ajouter 75 gr de beurre pommade à la fin .

Pâte à biscuit : utiliser un grand moule à savarin (graissé / fariné) .

Pâte à brioche. Garnir comme un nid d'abeilles

Meringue : dresser un disque plein et un anneau de la même grandeur.

Dans une version glacée le moule à savarin peut servir également. Prévoir alors un support de biscuit ou de meringue. Garnir de crème chantilly et décorer de sujets de Pâques.

