



Recette à partager / Cake lapin

Temps de préparation

Préparation env. 30 min
+ cuisson au four env. 45 min
+ refroidissement

*Donne env. 14
tranches pour 1
moule à cake
de 26 cm*

- cake au chocolat de MAMIE de 420 g
- 200 g de farine
- 4 œufs
- 200 g de beurre pommade (mou)
- 1.1/2 cc de poudre à lever
- 200 g de sucre
- 1 citron
- 1 pincée de sel
- sucre glace pour saupoudrer
- quelques carottes en massepain
- 1 rouleau de massepain vert pour le pré, selon les goûts

Recette et photo extraites du site

<https://migusto.migros.ch/fr>

Préchauffer le four à 180 °C. Chemiser le moule à cake de papier sulfurisé. Couper le cake en tranches. Y découper des lapins d'env. 6 cm à l'aide d'un emporte-pièce.

Râper fin le zeste du citron, presser le jus. A l'aide d'un fouet électrique, travailler en mousse le beurre avec le sucre, le sel, les œufs, le zeste et le jus du citron.

Mélanger la farine avec la poudre à lever, incorporer à l'appareil. Mettre un peu de pâte dans le moule.

Disposer les lapins en cake au chocolat dans le moule en les alignant serré avec l'arrière-train le long d'un bord latéral. Répartir le reste de la pâte dessus. **Piquer** un cure-dent entre le bord du moule et la pâte du côté de la tête des lapins. Faire cuire le cake au milieu du four durant env. 45 min. **Retirer** le cake du four, le laisser refroidir sur une grille à pâtisserie.

Piquer les carottes en massepain dans le cake du côté de la tête des lapins (cure-dent).

Façonner le massepain en boules de la taille d'une noisette, les presser dans un presse-ail et les racler à l'aide d'un couteau. Disposer «l'herbe» ainsi obtenue autour du cake.

Saupoudrer ce dernier de sucre glace.

Faire son massepain

250 gr de poudre d'amandes + 250 gr de sucre semoule

2 cc de jus de citron + 2 petits blancs d'œufs

Mélanger la poudre d'amandes et le sucre finement. Ajouter le jus de citron et les deux blancs d'œufs petit à petit. On obtient une pâte d'amandes un peu collante : elle ne doit pas être détrem-pée. Bien la malaxer. Réserver au frais.

► *Cette recette donne une pâte composée à 50% d'amandes. Elle peut être cuite comme dans la recette ci-dessus.*