

# Lapins feuilletés au jardin d'enfants

## INGRÉDIENTS

1 PÂTE FEUILLETÉE  
2 PORTIONS DE KIRI  
2 TRANCHES DE JAMBON BLANC  
1 JAUNE D'OEUF  
GRAINS DE POIVRE  
QUELQUES POUSSES D'ÉPINARD LAVÉES

## NOTER CETTE RECETTE



## INFORMATIONS GÉNÉRALES

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MINUTES  
TEMPS DE CUISSON : 20 MINUTES  
RECETTE POUR : 4 PERSONNES

## PRÉPARATION

1. Préchauffe le four à 180°C (th.6). Recouvre la plaque du four de papier cuisson.
2. Découpe dans la pâte feuilletée 8 formes de lapin à l'aide d'un emporte-pièce et places-en 4 sur la plaque du four.
3. Coupe chaque Kiri en deux dans l'épaisseur. Coupe 8 carrés de jambon de la même taille.
4. Sur chaque lapin, pose un carré de jambon, 1/2 portion de Kiri et un autre carré de jambon.
5. Du bout du doigt, mouille légèrement les oreilles et le pourtour sans garniture des lapins.
6. Recouvre chaque lapin d'un second lapin en pâte feuilletée et soude les deux pâtes en les pinçant ensemble entre tes doigts.
7. Bats le jaune d'oeuf avec quelques gouttes d'eau et badigeonne les lapins à l'aide d'un pinceau.
8. Dessine des moustaches avec le dos d'un couteau à bout rond et demande à un adulte d'enfourner pour 20 minutes.
9. À la sortie du four, enfonce 2 grains de poivre pour faire les yeux des lapins et dresse-les sur les pousses d'épinard.