



# Moule à motif

 Fiche produit et recette

---

**Référence: 371 450**

---

## Le revêtement antiadhésif

Le moule est doté d'un revêtement antiadhésif pour vous permettre de démouler facilement votre gâteau après cuisson. Le nettoyage en est également beaucoup plus simple.

- ▷ Pour ne pas détériorer le revêtement du moule, n'utilisez pas d'objets coupants ou pointus pour égaliser la pâte, démouler le gâteau ou nettoyer le moule. Ne découpez pas le gâteau dans le moule.
- ▷ S'il arrive que le gâteau attache au moule, utilisez une spatule à pâte en caoutchouc ou un ustensile similaire.

## Avant la première utilisation

- ▷ Nettoyez le moule à l'eau chaude en utilisant un peu de liquide vaisselle. Essuyez-le immédiatement après afin d'éviter toute apparition de tâches. Le moule **ne va pas au lave-vaisselle**.

## Utilisation

- ▷ Avant d'utiliser le moule, graissez-le avec un peu de beurre ou de margarine. Si nécessaire, saupoudrez-le également de farine.
- ▷ **Ne prenez le moule chaud qu'avec des gants de cuisine ou autre.** Posez toujours le moule chaud sur une surface résistante à la chaleur.
- ▷ Avant de démouler le gâteau, laissez refroidir le moule et le gâteau (au moins 10 minutes). La pâte peut ainsi se stabiliser et une couche d'air se forme entre le gâteau et le moule.

- ▷ Nettoyez si possible le moule directement après utilisation pour pouvoir mieux en détacher les restes de pâte. Les restes incrustés s'enlèvent à l'aide d'une brosse à vaisselle à **poils doux**. Essayez immédiatement le moule afin d'éviter la formation de taches.
- ▷ Rangez le moule dans un endroit sec.

---

## Lapins au citron et crème à l'aspérule odorante

### Ingrédients pour 1 gâteau au lapin

#### Pour la pâte au yaourt citronné:

75 g de sucre  
1 pincée de sel  
70 g de beurre ramolli  
2 œufs à température ambiante (taille S)  
125 g de farine  
1 c.c. de poudre à lever  
70 g de yaourt  
Jus et le zeste d'1/2 citron non traité

#### Pour le glaçage au sucre:

1 c.s. de jus de citron  
100 g de sucre glace tamisé  
Colorant alimentaire en gel noir ou marron  
Décorations en sucre à votre convenance

**Temps de préparation:** env. 30 min (plus env. 35 minutes de cuisson, 1 heure au frais et 1 heure de durcissement)

### Préparation

Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure) ou à 160 °C (chaleur tournante). Graisser le moule lapin avec du beurre. Battre le sucre, le sel et le beurre mou dans un saladier jusqu'à l'obtention d'une consistance

#### Pour la crème à l'aspérule odorante:

200 g de crème  
1 sachet de soutien crème  
1 sachet de sucre vanillé  
Colorant alimentaire en gel vert à votre convenance  
2 c.s. de sirop d'aspérule odorante  
Fleurs comestibles (p. ex. marguerites) à votre convenance

#### Et aussi:

Beurre pour le moule  
Bâtonnet en bois

mousseuse. Incorporer les œufs en les battant un par un dans la préparation. Mélanger la farine et la poudre à lever dans un saladier. Ajouter le yaourt, le jus de citron et le zeste de citron dans la pâte et mélanger le tout pour obtenir une pâte lisse. Verser la pâte dans le moule, lisser et cuire au four sur la glissière du milieu pendant 35 minutes environ. Vérifier à l'aide d'un bâtonnet si le gâteau est bien cuit. Pour cela, piquer le centre du gâteau avec une pique en bois; si de la pâte liquide reste collée dessus, prolonger la cuisson pendant encore 5 minutes, si nécessaire.

Retirer le gâteau cuit du four et le laisser reposer brièvement dans le moule. Ensuite, retourner délicatement le moule avec des gants de cuisine et déposer le gâteau sur une grille à gâteau. Laisser refroidir complètement.

Pour décorer, mélanger le jus de citron avec le sucre glace tamisé dans un bol pour faire un glaçage. Si le glaçage est trop ferme, ajouter environ 2 c.c. d'eau. Prélever et réserver environ 1 c.s. de glaçage. Recouvrir entièrement le lapin avec le reste de glaçage. Teinter le glaçage réservé avec du colorant alimentaire noir ou marron. Dès que le glaçage blanc est légèrement sec, dessiner les yeux en noir à l'aide d'une pique en bois avec le glaçage teinté, tracer quelques moustaches et colorer au choix le contour de la patte et l'intérieur de l'oreille avec le glaçage foncé.

Il est également possible de décorer le lapin avec des perles de sucre ou des décorations en sucre. Pour cela, le glaçage ne doit pas encore avoir durci.

Pour servir, fouetter la crème avec un soutien crème et du sucre vanillé et colorer à votre convenance avec un peu de colorant alimentaire vert. Incorporer ensuite le sirop d'aspérule odorante dans la crème ferme.

Répartir la crème en nuages sur un plat à gâteau. Disposer le lapin dans la crème et parsemer de fleurs comestibles, à votre convenance.

Recette:

Droit d'impression accordé à Tchibo GmbH

© 2019 Naumann & Göbel Verlagsgesellschaft mbH

Tous droits réservés



[www.fr.tchibo.ch/notices](http://www.fr.tchibo.ch/notices)