



Pour réaliser ce mouton tout frisé

Il vous faudra :

Ingrédients pour la pâte :	Ingrédients pour badigeonner la pâte	Ustensiles :
500 grammes de farine tout usage,	1 blanc d'oeuf	Un moule rectangulaire allant au four
1 paquet de levure sèche,	1 amande entière	du papier ciré
75 grammes de sucre,	un tout petit peu de lait pour diluer le jaune d'oeuf	un couteau
1 paquet de sucre vanillé,	du sucre glace	un rouleau à pâtisserie
1 zeste de citron,		Un robot mixer pour réaliser votre pâte
1 pincée de sel,		Une paire de ciseaux pour découper votre modèle d'agneau.
1 oeuf,		
100 grammes de beurre,		
200 ml de lait.		

#### Réalisation :

Imprimez votre modèle d'agneau et découpez-en le contour.

Verser tous les ingrédients dans l'ordre pour faire votre pâte et laisser-là reposer pendant 1 heure à 1 h 15.

La pâte devrait doubler de volume mais parfois elle ne veut rien savoir :-((( nous en avons fait l'expérience mais pas grave nous avons pu avoir une pâte facile à travailler.

Sur votre plan de travail déposez un peu de farine et rouler votre pâte sur une épaisseur de 1 cm puis prenez votre modèle en forme d'agneau et découper délicatement les contours.

Déposez votre agneau sur le papier ciré.

Badigeonner votre agneau en pâte avec le blanc d'oeuf.

Prenez le reste de pâte et reformez une boule cela vous servira pour faire la laine.

Avec ce reste de pâte, formez des petits boudins et torsadez-les (comme une vrille) et appliquez-les sur l'agneau ils doivent faire 3 cm de long et un demi cm de diamètre environ.

A notre avis il faudrait faire les boudins de pâte plus petits car lorsqu' ils cuisent ils doublent de volume et cachent les pattes et la tête de l'agneau.

Disposez donc les boudins de pâte sur l'agneau l'un après l'autre en évitant la tête.

Déposez votre amande entière pour faire l'oeil de l'agneau.

Placez votre agneau en pâte qui se trouve lui-même sur le papier ciré sur une plaque rectangulaire allant au four.

Badigeonner votre mouton avec le jaune d oeuf dilué dans 2 cuillères à soupe de lait.

Faites cuire dans un four préchauffé à 175 degrés Celsius pendant 30 à 45 mns

Retirer du four et lorsque l'agneau sera froid saupoudrez-le de sucre glace.

Personnellement nous ne l'avons pas mangé nous trouvons qu'il faisait une décoration sympathique à déposer sur votre table de Pâques

<http://www.2travelandeat.com/>