

# LAPIN DE PÂQUES



## Ingrédients

Pour 10 pâtisseries

- 2 pommes
- 200 g de myrtilles
- 75 ml de Kidibul Pomme-Fraise
- 1 cuillère à soupe de sirop d'agave
- 2 rouleaux de pâte brisée
- 100 g de sucre glace
- 2 cuillères à soupe d'eau
- 1 cuillère à café de jus de betterave
- Confettis en sucre



## Préparation

Commence par peler les pommes et par retirer leur trognon puis coupe-les en petits morceaux.

Mets les pommes, les myrtilles, le Kidibul Pomme-Fraise et le sirop d'agave dans une casserole et laisse mijoter doucement pendant 20 minutes jusqu'à ce que tout soit bien mélangé. Ensuite, laisse ta confiture refroidir.

Utilise les emporte-pièces (en forme d'œuf) pour découper 20 morceaux de pâte brisée.

Verse une cuillerée de ta confiture au milieu de 10 morceaux de pâte en laissant suffisamment d'espace sur le côté pour que la confiture ne déborde pas.

Ferme chacun des morceaux de pâte sur lesquelles il y a de la confiture avec les 10 morceaux de pâte restants. Utilise une fourchette pour presser fermement les bords les uns avec les autres.

Dans un petit bol, bats un œuf puis badigeonne le dessus de tes pâtisseries.

Fais-les cuire au four préchauffé à 190 °C pendant 15 à 20 minutes. Ensuite, laisse refroidir.

Mélange le sucre glace, l'eau et le jus de betterave puis trempe le dessus de tes pâtisseries froides dans le glaçage.

Fais tomber une pluie de confettis en sucre sur les pâtisseries pendant que le glaçage est encore liquide.



Partage tes recettes #kidibul

