

## Ronde des lutins

- facile  
 moyen  
 difficile

Mise en place et préparation: env. 30 min. Levage: env. 15 min.  
Cuisson: env. 15 min.

250 g de farine  
 $\frac{3}{4}$  c. à café de sel  
1 $\frac{1}{2}$  c. à soupe de sucre  
 $\frac{1}{2}$  citron non traité,  
un peu de zeste  
râpé  
 $\frac{1}{4}$  cube de levure  
(env. 10 g), émietté



1. Mélanger le tout dans un grand bol.



30 g de beurre, ramolli,  
en morceaux  
1 $\frac{1}{2}$  dl de lait, tiède



2. Ajouter et mélanger avec une spatule.  
Pétrir à la main en pâte souple et lisse.

**Astuce:** pétrir la pâte jusqu'au moment où elle sera aussi élastique que du chewing-gum et ne colle plus.



3. Pendant env. 1 h, laisser gonfler la pâte à couvert à température ambiante au double du volume.

4. Partager la pâte en 6 portions. Réserver 1 portion à couvert au frais pour la décoration.



5. **Façonnage:** avec chacune des 5 portions restantes, façonner un rouleau d'env. 20 cm de long.



1 œuf, légèrement battu

6. Enlever de chaque rouleau un quart et le façonner en boule pour la tête.  
7. Entailler chaque rouleau aux deux extrémités sur env. 5 cm de profondeur. Les déposer sur une plaque chemisée de papier cuisson, de manière à former un cercle de lutins réunis par les jambes. Avec l'œuf, coller les jambes ensemble, puis les têtes aux corps.

raisins secs,  
partagés en deux



8. Façonner les bras. Pour les yeux, faire une petite entaille aux ciseaux et y placer un demi-raisin sec en appuyant bien.



sucres en grains  
graines de pavot



9. Avec la portion de pâte réservée, façonner des décorations (p.ex. écharpes, bonnets, moustaches, mains, etc.) et les coller avec de l'œuf.

10. Laisser lever encore une fois pendant env. 15 min la «Ronde des lutins» à couvert. Badigeonner avec l'œuf restant puis décorer avec le sucre et le pavot.



**Cuisson:** env. 15 min dans la moitié inférieure du four préchauffé à 200°C. Sortir et laisser refroidir sur une grille.

**Astuce:** façonner un seul et grand lutin et le faire cuire pendant env. 25 min.

Par pièce (sans décoration): lipides 8 g, protéines 8 g, glucides 42 g, 1140 kJ (273 kcal)

