



FAITES PREUVE DE CRÉATIVITÉ À PÂQUES AVEC LA MADELEINE DE LOTUS

Dès l'apparition des premières jonquilles, nous pouvons en être sûrs : le printemps pointe le bout de son nez. Ces fleurs sont indissociables de Pâques et du **délicieux brunch** qui vous attend, ce matin-là. Quel est l'ingrédient idéal à intégrer dans vos **collations**? Les Madeleines de Lotus, bien sûr. Ce petit gâteau à l'aspect de velours se savoure déjà tout seul, mais il sera également **la base parfaite de vos desserts créatifs**. Invitez votre famille et vos amis à profiter ensemble **d'un moment de convivialité!**

Organisez un brunch de Pâques **inoubliable** grâce aux Madeleines de Lotus. **Cuisiner ensemble**, qu'y a-t-il de plus agréable? Un atelier pâtisserie peut, par exemple, être une activité idéale pour s'occuper **pendant les vacances**. Faites participer toute la famille et donnez libre cours à votre créativité. Papa, maman, papy et mamy... Tout le monde aime les Madeleines! Pas la peine d'être un grand chef **pour préparer une belle table**. Vous avez même **l'embaras du choix** : vous êtes un fan inconditionnel de la Madeleine classique? Vous préférez peut-être la délicieuse version fourrée au chocolat? Sans oublier la Madeleine au goût d'amande douce.

Lotus vous a déjà facilité la tâche en vous **proposant quelques recettes**, mais **tout élan de créativité** est bien évidemment le bienvenu. Que vous souhaitiez vous lancer dans un tiramisu ou vous en tenir au hérisson de Madeleine : tout est permis. Une recette tire néanmoins son épingle du jeu en cette période : celle **des lapins en Madeleines Lotus**. Rien de plus simple que transformer ces délicieuses Madeleines en véritables petits lapins de Pâques! Qui pourrait dire non à un si joli dessert? Pour encore plus de fun, **défiiez vos amis et votre famille : qui fabriquera les plus beaux lapins de Pâques?** Le vôtre pourrait bien être le plus joli, qui sait! Une chose est sûre : peu importe la recette choisie, le résultat final sera délicieux. Voici de quoi vous inspirer.



LAPINS MADELEINES

8 pièces - 40 minutes


DE QUELS INGRÉDIENTS AVEZ-VOUS BESOIN ?

- 8 Madeleines Lotus goût amande
- 40 g de chocolat blanc
- 8 mini-marshmallows roses
- 4 grands marshmallows
- 16 petits yeux comestibles
- Facultatif : 8 bâtonnets ou pailles colorés



PRÉPARATION :

1. Hachez finement le chocolat blanc et faites-le fondre au micro-ondes ou au bain-marie jusqu'à consistance liquide.
2. Entre-temps, découpez un triangle dans le haut des madeleines Lotus pour former les oreilles (voir photo). Réservez les triangles ainsi découpés. Coupez les grands marshmallows en lanières.
3. Versez le chocolat fondu dans un sac de congélation et coupez-en un petit coin (le sachet peut ainsi faire office de petite poche à douille!).
4. Dessinez la tête et les moustaches du lapin sur les madeleines avec du chocolat fondu, et utilisez une noisette de chocolat pour coller les yeux et les lanières de marshmallows (2 lanières pour les oreilles et 1 petite pour le nez). Enfilez-les éventuellement sur des bâtonnets. Placez-les au réfrigérateur jusqu'à ce que le chocolat soit figé.
5. Coupez les triangles réservés en deux et utilisez-les pour représenter les pattes du lapin.

Vous avez envie de découvrir d'autres recettes à base de Madeleines ? Découvrez-les sur notre [site web](#). 

LOTUS BAKERIES EN QUELQUES MOTS

Lotus Bakeries a été fondée en 1932 dans le village de Lembeke, en Belgique, et est depuis active dans le monde entier dans le segment des snacks traditionnels et des snacks sains avec notamment les marques Lotus, Lotus Biscoff®, nakd, TREK, BEAR, Kiddylicious, Dinosaurus, Peijnenburg et Annas. Lotus Bakeries, dont le siège social est établi en Belgique, est une entreprise dynamique d'envergure internationale qui possède des sites de production en Belgique, aux Pays-Bas, en France, en Suède en Afrique du Sud et aux États-Unis, et vingt-et-un organisations de ventes en Europe, en Amérique et en Asie. De plus, au niveau international, Lotus Bakeries coopère avec des partenaires commerciaux dans environ cinquante pays. Lotus Bakeries emploie plus de 2.000 personnes. Ayant pu conserver un équilibre parfait entre tradition et innovation, la marque Lotus offre au consommateur un assortiment de produits savoureux d'excellente qualité unique en son genre. Le secret de Lotus Biscoff® réside dans le goût unique, la forme typique et le croustillant surprenant du biscuit. Le goût unique caramélisé de speculoos se retrouve aussi dans la pâte à tartiner, la glace et le chocolat. Une large gamme de spécialités pâtisseries et de gaufres est proposée sous le nom de marque Lotus. Koninklijke Peijnenburg est le leader du marché du pain d'épices aux Pays-Bas et Annas propose une spécialité pepparkakor typiquement suédoise : un biscuit fin et croquant au gingembre et à la cannelle. Avec les marques nakd, TREK et BEAR, Lotus Bakeries offre des solutions de snacking naturelles, délicieuses et sans sucres ajoutés. Kiddylicious se concentre sur des en-cas sains pour les tout-petits. Le Groupe clôture l'exercice 2020 sur un chiffre d'affaires de 663 millions d'EUR. Les actions Lotus Bakeries sont cotées sur Euronext Bruxelles. La majorité des actions sont la propriété des familles Boone et Stevens.

REMY

COMMUNICATION

(coordonnées non destinées à la publication)

Pour recevoir un complément d'information ou des visuels en haute résolution, vous pouvez contacter: Remy Communication nv, Vaartdijk 3/402, 3018 Leuven (Wijgmaal)

www.remy-communication.be • orane@remy-communication.be