

# Chenille & escargots en crudités



## L'entrée

### Il faut :

- un demi-concombre
- des tomates cerises
- des grains de raisin
- des olives • une pomme
- du fromage à tartiner
- de la ciboulette
- du sésame noir (facultatif)

- 1 Couper des bâtonnets de concombre. Les essuyer pour qu'ils ne rendent pas trop d'eau.
- 2 Étaler du fromage à tartiner sur ces bâtonnets.

3 Pour les têtes, faire des petits trous avec un cure-dents dans les grains de raisin, les olives ou les tomates. Piquer dedans des brins de ciboulette.

4 Poser une pointe de fromage et un grain de sésame noir (on peut aussi utiliser un petit bout d'olive noire) pour les yeux.

5 Installer les têtes et, pour faire les corps, disposer des tomates cerises, des rondelles de pomme ou de concombre.

## Libellule

## de petits pois-carottes



### Le plat

#### Il faut :

- un bocal de petits pois et de jeunes carottes
- un blanc de poulet cuit
- du beurre
- du sésame noir ou du poivre en grains

- 1 Verser le contenu du bocal dans une casserole, avec le jus. Y déposer un morceau de beurre, le poulet, et faire réchauffer.
- 2 Séparer les trois ingrédients. Réserver une dizaine de petits pois et quelques carottes qui serviront à la décoration.
- 3 Mixer séparément les petits pois et les carottes afin d'obtenir deux purées.
- 4 Effiloche le blanc de poulet.
- 5 Disposer les deux purées et le poulet. Former une libellule avec les petits pois et les carottes réservés. Les yeux sont réalisés avec des grains de sésame noir ou de poivre.

## Papillons aux fruits

### Le dessert

#### Il faut :

- de la brioche • des fraises
- une banane • un kiwi
- de la confiture
- de la pâte à tartiner
- des bonbons Scoubidou
- des petits bonbons
- des décorations en sucre

- 1 Aplatir la brioche à l'aide d'un rouleau à pâtisserie pour qu'elle soit fine et facile à découper.
- 2 Découper des têtes et des corps dans la brioche, à l'aide d'emporte-pièces ou d'un petit couteau pointu.
- 3 Décorer les corps avec la confiture ou la pâte à tartiner.
- 4 Découper des tranches de fruits pour les ailes. Disposer des bonbons et des décorations en sucre pour les yeux, les bouches, les antennes...

Ces recettes vous sont offertes par le magazine

