LES PETITS ZAKOUSKIS FESTIFS DE NOËL

INGRÉDIENTS (POUR 3 TOASTS)

- 3 petits krisptoasts aux céréales
- 3 petites tranches rondes de jambon
- 3 petites tomates allongées
- 6 jeunes pousses d'épinard
- Du Philadelphia
- Des olives noires

LES KRISPS COCCINELLES

Tartine chaque toast avec du Philadelphia.
Coupe une petite tranche de jambon en deux et fais-en deux petits rouleaux.
Dispose ces deux rouleaux sur un toast.
Coupe une tomate en deux, vide-la de ses pépins, recoupe-la en deux dans le sens de sa longueur et dispose-les sur le jambon comme deux petites ailes de coccinelle. Mets deux petites feuilles d'épinard.
Coupe une olive noire en deux pour faire la tête.
Avec d'autres olives noires, fais des petits morceaux qui représenteront les petits points de la coccinelle.

INGRÉDIENTS (POUR 3 TOASTS)

- 3 petits toasts d'apéro (ronds)
- 1 concombre
- 1 mangue
- 1 grenade
- Du Philadelphia

LES ÉTOILES FILANTES

Coupe de fines tranches de concombre.
Recoupe-les en croissants.
Coupe la mangue en fines tranches et découpe des étoiles à l'emporte-pièce.
Egraine la grenade.
Tartine le toast avec du Philadelphia.
Dispose l'étoile de mangue et les queues filantes de concombre sur le toast et parsème de grains de grenade.

LES PETITS ZAKOUSKIS FESTIFS DE NOËL

INGRÉDIENTS (POUR 3 TOASTS)

- 9 boules de mozzarella
- 9 framboises
- Des olives noires
- 1 carotte

LES BONSHOMMES DE MOZZA

Enfile trois boules de mozzarella
sur une pique à brochette en bois.

Enfile ensuite une framboise au dessus.

Découpe des petits morceaux d'olives noires
pour faire les yeux du bonhomme.

Découpe un fin triangle dans ta carotte
pour faire son nez.

N'HÉSITE PAS À POSTER DES PHOTOS
DE TA PRÉPARATION SUR INSTAGRAM
EN UTILISANT LE HASHTAG #KIDIBUL