



LE PIQUE-NIQUE NATURE ET PETITS SANDWICHS RIGOLOS

INGRÉDIENTS

- 4 tranches de petit pain carré
- Du beurre
- 4 tranches de gouda
- 4 tranches de jambon cuit
- 2 tomates cerises
- 2 oeufs
- Un peu de laitue

PRÉPARATION DES FLEURS D'OEUFS DURS (LE MIEUX C'EST DE LE FAIRE LA VEILLE)

Cuis les œufs 8 minutes dans de l'eau bouillante.
Refroidis-les dans de l'eau froide et écaille-les.

Coupe une feuille de film alimentaire d'environ 40cm.
Pose les 2 œufs dans le film. Fais 2 tours.

Dispose 5 pics en bois à brochette sur le film (espace
les pics de 1,5cm). Roule les œufs sur les pics
en serrant bien le film.

Serre bien les pics avec un élastique
à chaque extrémité.

Mets le tout au frigo pendant 2 heures.
Déballe les œufs durs et découpe-les en rondelles.

PRÉPARATION DU SANDWICH

Avec un petit bol comme emporte-pièce,
coupe des cercles dans les tranches de gouda.

Coupe chaque cercle en deux et fais des petits trous
dans le fromage avec l'extrémité d'une paille.

Beurre chaque tartine. Mets le jambon,
puis le gouda (dispose-les comme les ailes
d'un insecte).

Coupe les tomates en deux. Avec une demi-tomate,
fais la petite tête de ton insecte (tu peux aussi lui
faire des yeux avec des olives noires et des antennes
en ciboulette).

Garnis ton assiette avec des petites fleurs d'oeufs
et un peu de laitue.



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