

LE PAIN AUTREMENT



- 1 Sans grands efforts, tu peux préparer du pain de manière amusante pour le petit-déjeuner ou l'apéritif. Garnis d'abord le pain comme tu l'aimes : avec du fromage, des tranches de concombre, de la salade, des tomates, puis forme des sandwiches. Tu as certainement des emporte-pièces pour faire des petits fours, non ? Utilise-les pour donner des formes amusantes à tes sandwiches. C'est bien plus joli en forme d'étoile ou de papillon, non ?



MOULINS AU FROMAGE



Tu as besoin de :

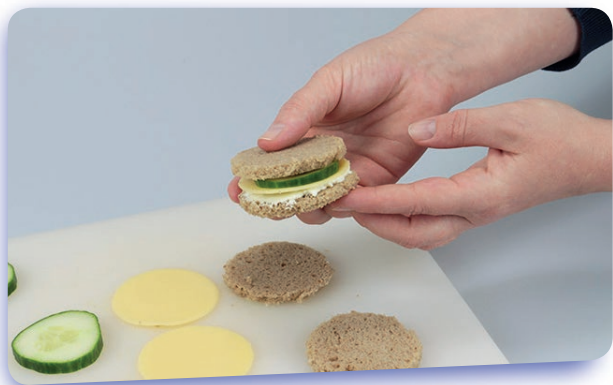
- ▶ Quelques tranches de pain consistant, par ex. du pain noir
- ▶ Un concombre
- ▶ Quelques tranches de fromage
- ▶ Quelques tomates-cerises
- ▶ Du fromage frais
- ▶ Des cure-dents



1

Découpe le concombre en tranches. Utilise un emporte-pièce ou un petit verre pour créer des disques de pain et de fromage de la taille des tranches de concombre.



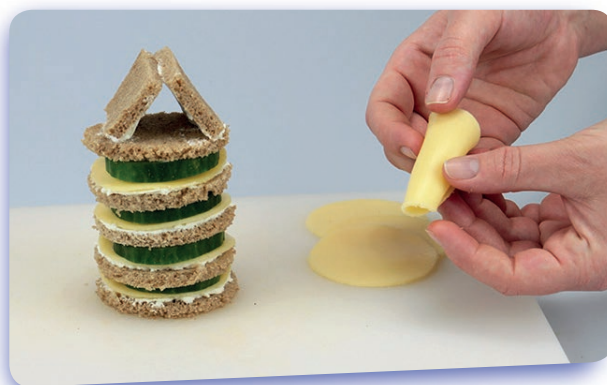


- 2** Maintenant, construis des tours en pain, concombre et fromage d'env. 8 à 10 cm de hauteur. Débute et finis systématiquement avec un disque de pain.

Entre les couches, étale toujours un peu de fromage frais, pour les consolider.

- 3** Découpe encore deux bouts de pains rectangulaires, que tu mettras au sommet avec un peu de fromage frais pour créer un toit.

Maintenant, prends quatre tranches de fromage par tour et enroule-les en cône. Plante les pointes des tranches dans un cure-dent, et place une demi-tomate-cerise pour compléter.



- 4** Et si tu piques soigneusement l'autre pointe de ton cure-dent sur le tiers supérieur de ta tour, ton moulin en fromage sera déjà terminé.

Le résultat est super, non ?

