



QUI CROQUE QUI ?

Attention, le loup va croquer les petits cochons !
À moins que tu ne le croques avant... et les cochons ensuite !

Il te faut :

- 3 ou 4 grandes tranches de pain de mie
- de la tapenade noire
- du fromage frais (type St-Môret)
- 3 tranches de jambon
- quelques amandes effilées
- quelques olives noires
- un emporte-pièce rond
- une paire de ciseaux

Pour faire le loup

1. Tartine de tapenade une tranche de pain de mie.
2. Découpe aux ciseaux la tête et l'oreille du loup. Dispose-les sur le plat.
3. Ajoute l'œil, les dents, la langue et la truffe.

Pour faire les petits cochons

1. Tartine de fromage frais 2 ou 3 tranches de pain de mie.
2. Étale le jambon sur les tartines en appuyant un peu pour que le jambon « colle » bien.
3. Découpe les 3 têtes de cochons avec l'emporte-pièce. Découpe aux ciseaux le groin et les oreilles. Assemble le tout (têtes, groins, oreilles) sur le plat et décore.

Tu n'as pas d'emporte-pièce ?
Utilise un verre à moutarde ou découpe les ronds aux ciseaux.

morceau d'olive sur amande effilée

morceau d'olive sur amande effilée

demi-olive noire dénoyautée

amandes effilées

amandes effilées

jambon

pain de mie tartiné de tapenade

jambon découpé sur pain de mie tartiné de fromage frais

Tu n'aimes pas le jambon ?
Remplace-le par du fromage frais mélangé à un peu de ketchup.

