

# TA PALETTE À CROQUER

Mmmm, les petits artistes vont se régaler !

## Il te faut :

- 1 rouleau de pâte à pizza (prête à étaler)
- de la mayonnaise
- du fromage frais type Saint-Môret®
- 1 œuf dur
- 1 tranche de mimolette
- 1 rondelle de tomate
- ½ avocat écrasé
- du jus de citron

1. Déroule la pâte à pizza.

2. À l'aide d'un couteau pointu, découpe une forme de palette dans la pâte et pique-la avec une fourchette.

3. Mets la palette à four chaud quinze minutes environ. Lorsqu'elle est bien dorée, demande à un adulte de la sortir du four, et de la retourner délicatement pour garnir le côté de la plus plat.

4. Pendant que la palette refroidit, tu peux préparer tes ronds de couleur.

Blanc d'œuf dur émietté + fromage frais

Jaune d'œuf dur émietté + mayonnaise

Rond de mimolette découpé

Rondelle de tomate ou purée de tomate

Avocat écrasé + jus de citron

Envoie-nous  
tes photos  
sur [pommedapi@bayard-  
presse.com](mailto:pommedapi@bayard-<br/>presse.com)  
ou sur la page [Facebook](#)  
du magazine.