

IDÉES RECETTES POUR RENDRE VOTRE APÉRITIF JOYEUX :

De mignonnes petites coccinelles, de jolis papillons et d'autres petites bêtes qui égayeront les apéros en famille ! Ces recettes sont conseillées pour toutes les personnes qui veulent faire un apéritif rapide, facile et mignon à croquer :)

COCCINELLES APÉRITIVES

INGRÉDIENTS :

- 4 sablés apéritifs (biscuits apéritifs ronds)
- du St Môret (ou autre fromage à tartiner)
- 4 tomates cerise
- 2 grosses olives dénoyautées
- quelques brins de ciboulette
- des petites câpres (ou autre aliment en forme de point noir)



BROCHETTES FANTASIES DE PRINTEMPS

Corps et tête :

- 1 morceau de mimolette
- 2 saucisses de Francfort
- Quelques tomates cerises

Yeux, nez, oreilles :

- des amandes effilées
- des radis
- des grains de poivre
- des pignons de pin
- des pics à brochettes

Bras et aile :

- Quelques bretzels et chips, tortillas

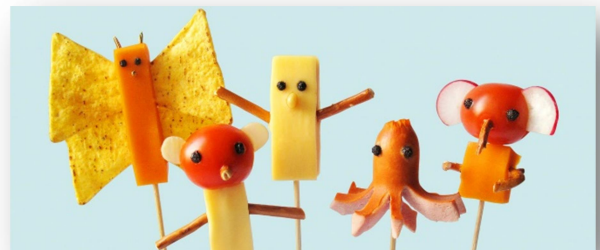
Préparation de la recette

Couper les saucisses en 3 morceaux.

Les inciser comme sur le modèle pour faire des pieuvres.

Les plonger 3 minutes dans l'eau bouillante : les tentacules se relèvent !

Avant de mettre les yeux, les bras et les oreilles de tes personnages, faire une fente à la pointe d'un couteau ou creuser un peu avec une pique à brochette aux endroits clés où les placer : ils se fixeront plus facilement.



CHENILLES
TOMATES
CERISES ET
MOZZARELLA



ESCARGOTS
PÂTE FEUILLETÉE
SAUCISSE OU
FROMAGE TYPE
MIMOLETTE