ACTIVITÉ CUISINE

APÉRO PARTY



Les pingouins

- 1 boite d'olives noires dénoyautées
- 1 boite de fromage ail et fines herbes
- Carottes
- cure-dents

Lavez, pelez et épluchez quelques carottes et coupez les en rondelles pas trop fines.
Ôtez un "triangle" de ces rondelles et conservez le pour en faire le bec des pingouins.
Procédez au montage de votre colonie de pingouins en remplissant les olives de fromage, puis piquez un cure-dents sur la base de la carotte qui va servir de pied et disposez les olives, puis le dernier morceau de carotte en guise de bec.

La sauce facile pour crudités



- 25 cl de crème fraiche épaisse (15% MG)
- 1 sachet de soupe à l'oignon
- Carottes, concombres, tomates cerise….

Mélanger la crème fraiche avec 2 c à soupe de préparation de soupe à l'oignon, laissez reposer 20 min au frais
Lavez et pelez les légumes, coupez des bâtonnets de carottes et concombre.