



CUISINE

Vent des Îles, par l'intermédiaire de Valérie, Responsable du Pôle Petite Enfance Parentalité Famille, vous propose une nouvelle recette de cuisine !

Le poussin crudité de Pâques

Ingrédients par personne



- Salade verte
- 1 à 3 carottes selon les plus gourmands
- 1 œuf dur
- Sauce tomate ou ketchup en fonction de ce que vous avez

Testé et
approuvé
par
Valérie !

1 Faites cuire l'œuf. Lavez soigneusement la salade.

2 Épluchez et râpez les carottes. Gardez 2 à 3 rondelles par œuf afin de réaliser la crête et le bec.

3 Attendez que les œufs soient bien refroidis puis enlevez les coquilles. Ensuite à l'aide d'un couteau fendez le dessus de l'œuf d'environ 1 cm et le devant de l'œuf pour le bec.

4 Placez la crête et le bec dans les fentes et dessinez les yeux avec la sauce tomate ou le ketchup.

5 Déposez la salade, les carottes râpées et un œuf par assiette.

Bravo, vous êtes de réels chefs cuisiniers !

Bon Appétit !