

Les Petites Recettes Du Multi-Accueil

✿ Recette du lapin sandwich !

Ingrédients

- 4 tranches de pain de mie complet
- 4 œufs frais
- 2 tomates cerise
- 2 gros radis
- 4 Olives Noires Dénoyautée
- 1/2 concombre
- 1 carotte
- 8 petit-pois en conserve
- Sel
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive

Préparation

- 1) A l'aide d'un emporte-pièce rond, découpez la tranche de pain de mie afin d'obtenir un cercle. Déposez-la sur une assiette.
- 2) Versez l'**huile d'olive** sur une poêle chaude, mettez un cercle à pâtisserie sur la poêle puis cassez un œuf au milieu du cercle afin d'obtenir un œuf au plat parfaitement rond.
- 3) Laissez cuire jusqu'à ce que le jaune d'œuf ne soit plus coulant. Salez légèrement.
- 4) Coupez les tomates cerise en deux pour faire le nez du lapin et les radis en rondelles pour le blanc des yeux.
- 5) Découpez les **olives noires** en rondelles pour former les yeux aussi.
- 7) Lavez le concombre et découpez 8 ovales pour faire les oreilles du lapin et 16 petits bâtonnets pour les moustaches.
- 8) Posez l'œuf au plat sur la tranche de pain ronde.
- 9) Mettez une demi-tomate cerise sur le jaune d'œuf.
- 10) Formez les yeux en commençant par les rondelles de radis puis déposez dessus une rondelle d'olive noire puis un petit-pois.



11) Déposez sur l'assiette juste en haut de la tranche de pain les ovales de concombres pour présenter les oreilles et les bâtonnets à côté du jaune d'œuf pour la moustache.

12) Pour la décoration du plat : Épluchez la carotte puis découpez-la en petits triangles pour représenter des mini carottes.
Servez l'assiette avec la sauce de votre choix.

✿ Recette oeufs durs lapin et poule

Ingrédients:

- 4 oeufs
- 1 carotte
- Des concombres
- Autres

Préparation:

Version simple

- 1) Plongez les oeufs dans une casserole d'eau bouillante. Comptez 10 minutes de cuisson à partir de la reprise de l'ébullition.
- 2) Egouttez les oeufs et laissez tiédir. Puis cassez la coquille en tapant les oeufs sur votre plan de travail et retirez-la.
- 3) Découpez les yeux, un nez, des moustaches et des oreilles dans les rondelles de carottes.
- 4) Décorez les oeufs durs pour les transformer en lapin, en poule, etc.

Version oeufs mimosa:

- 1) Plongez les oeufs dans une casserole d'eau bouillante. Comptez 10 minutes de cuisson à partir de la reprise de l'ébullition.
- 2) Placez-les dans un récipient d'eau froide et retirez la coquille.
- 3) Coupez un peu le haut de chacun des oeufs. Retirez les jaunes et placez-les dans un bol. Ajoutez de la mayonnaise, salez et poivrez. Mélangez bien.
- 4) Garnissez les oeufs avec le mélange des jaunes d'oeufs et mayonnaise.
- 5) Décorez les oeufs durs avec des morceaux de carottes, concombre etc.



Lien video YouTube de la recette: <https://www.youtube.com/watch?v=jf18KpYRDq4>

✱ Recette pancakes

Ingrédients:

- 2 oeufs
- 150 ml de lait demi écrémé
- 1 sachet de sucre vanillé ou une cuil. à café d'extrait de vanille
- 125 g de farine
- 1 c. à café de levure chimique ou de bicarbonate
- 2 c. à soupe de sucre
- 1 pincée de sel
- beurre ou huile pour la cuisson

Préparation:

- 1) Dans un grand bol, mélangez les ingrédients secs : farine, levure, le sucre, 1 pincée de sel et un sachet de sucre vanillé
- 2) Dans un autre bol, mélangez les 2 jaunes d'oeuf avec le lait puis ajoutez aux ingrédients secs en mélangeant, vous obtenez une texture de pâte à crêpes bien épaisse, laissez reposer 15 à 30 minutes
- 3) Battez les blancs en neige et ajoutez-les délicatement à la préparation (c'est le secret de pancakes ultra moelleux)
- 4) Faites cuire dans une petite poêle beurrée bien chaude 1 minute de chaque côté
- 5) Le bord doit être doré, et des petites bulles doivent se former sur le dessus, c'est le moment de retourner le pancake !
- 6)

