

LE CDIN DES ENFANTS



LA RECETTE DU MOIS :

« L'ENTREE DE PÂQUES »

Ingrédients :

Une feuille de salade, un citron, une carotte, un œuf, des tomates cerises, une cuillère d'huile, une pincée de sel.



① N'oublies pas de te laver les mains avant de commencer ta recette !



② Mets l'œuf dans une casserole avec de l'eau froide. Mets la casserole sur le feu et cuire l'œuf 10 minutes lorsque l'eau boue.



③ Epluche et râpes la carotte.



④ Presse le citron pour en retirer quelques gouttes et mélange le avec une pincée de sel et une cuillère à soupe d'huile.



⑤ Fais un petit nid avec les carottes râpées et verse la préparation au citron dessus pour éviter que les carottes ne noircissent.



⑥ Enlève la coquille de l'œuf.



⑦ Décore ton nid avec l'œuf, la salade et les tomates cerises.



Variante : pour agrémenter les carottes râpées, tu peux remplacer la préparation au citron par une orange pressée, quelques graines de cumin et une cuillère d'huile avec une pincée de sel.