

Bonhomme fromagé

TEMPS DE PRÉPARATION: 15 MINUTES
COÛT PAR PORTION: 1,10 \$ (CALCULÉ AU PRINTEMPS 2011)
RENDEMENT DE LA RECETTE: 4 PORTIONS
PORTION: 1 BONHOMME

Ingrédients

2 carottes de taille moyenne
2 branches de céleri
2 radis
200 g (environ 4 tranches de la taille d'une gomme à effacer) de fromage à pâte ferme (ex. : Brick, Gouda, Cheddar, Mozzarella)

Préparation

1. Couper des bâtonnets de carottes et de céleri ainsi que des rondelles de radis.
2. Faire bouillir de l'eau et y plonger les bâtonnets et les rondelles pendant quelques minutes pour les blanchir. Égoutter, puis plonger dans l'eau très froide. Ainsi, les légumes seront attendris, évitant les étouffements alimentaires.

3. Tailler des tranches de fromage dans la brique de fromage, pour former le corps du bonhomme.
4. Chaque membre de la famille place un morceau de fromage dans son assiette.
5. Avec les dents d'une fourchette, faire de petits trous sur le corps du bonhomme (dans le fromage), pour faire des boutons.
6. Placer des bâtonnets de carottes pour former les jambes du bonhomme, des bâtonnets de céleri pour former ses bras, puis une tranche de radis pour former la tête.
7. Admirez l'œuvre, puis déguster!

Note : Les membres de la famille peuvent décider d'utiliser une plus grande variété d'aliments pour la décoration.

Bon appétit !

Pour cette recette, votre enfant peut participer, avec votre aide, à la réalisation des tâches suivantes :

- Décorer de légumes son bonhomme, à sa guise.