

Nid d'œuf de Pâques

COÛT: 0,75 \$ (CALCULÉ AU PRINTEMPS 2011)
RENDEMENT DE LA RECETTE: 10 PORTIONS
PORTION: 1 NID D'ŒUF PAR ENFANT

Ingrédients

- 5 œufs
- 10 petites tranches de pain de blé entier
- 5 petites tranches de jambon ou de dinde
- 300 ml (environ 1 $\frac{1}{4}$ tasse) de fromage Cheddar fort râpé

Pré-préparation (par l'éducatrice)

1. Placer les œufs dans une casserole moyenne remplie d'eau aux trois quarts, puis amener l'eau à ébullition.
2. Lorsque l'eau bout, calculer 10 minutes de cuisson, puis retirer la casserole du feu.
3. Rincer les œufs à l'eau froide, puis les écaler.
4. Préchauffer le four à 180°C (350°F).

Préparation (par l'enfant)

1. Dans un moule à muffins ou dans de petits contenants allant au four, dépose les tranches de pain et presse-les bien pour épouser la forme du moule, de façon à former un petit nid.
2. Ton éducatrice place le moule au four, jusqu'à ce que le pain durcisse et garde sa forme (pendant environ 3 minutes), puis sort les tranches du moule et laisse-les tiédir.
3. Ajoute une demi-tranche de jambon ou de dinde qui épouse la forme du «nid».
4. Avec l'aide de ton éducatrice, coupe les œufs durs en deux, sur le sens de la largeur, puis place un demi-œuf sur la tranche de viande, pour représenter le «petit œuf» dans le «nid d'oiseau».
5. Place environ 30 ml (2 c. à soupe) de fromage Cheddar fort râpé autour de l'œuf, pour faire la «paille» dans le «nid», puis déguste avec le doigts!

Bon appétit!

Matériel nécessaire

- 1 casserole moyenne
- 1 moule à muffins
- 2 couteaux de table, pour couper l'œuf dur et la tranche de jambon ou de dinde
- 1 ensemble de cuillères à mesurer
- Serviettes de table en papier