

Bonhomme fromagé

COÛT PAR PORTION: 1,10 \$ (CALCULÉ AU PRINTEMPS 2011)
RENDEMENT DE LA RECETTE: 10 PORTIONS
PORTION: 1 BONHOMME PAR ENFANT

Ingrédients

- 4 carottes de taille moyenne
- 3 branches de céleri
- 3 à 4 radis
- 500 g (environ 10 tranches de la taille d'une gomme à effacer) de fromage à pâte ferme (ex.: Brick, Gouda, Cheddar, Mozzarella)

Pré-préparation (par l'éducatrice)

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, puis les égoutter et les plonger dans l'eau très froide. Ainsi, les légumes seront attendris évitant les étouffements alimentaires.

Préparation (par l'enfant)

1. Avec l'aide de ton éducatrice, taille une tranche de fromage dans la brique de fromage, pour former le corps du bonhomme.
2. Place le morceau dans ton assiette.
3. Sous la supervision de ton éducatrice, fais de petits trous sur le corps du bonhomme avec les dents d'une fourchette (dans le fromage), pour faire des boutons.
4. Place 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.
5. Admire ton œuvre, puis déguste!

Note: L'éducatrice peut décider d'offrir une plus grande variété d'aliments pour la décoration.

Bon appétit!

Matériel nécessaire

- 1 couteau de service, pour couper les crudités et le fromage
- 1 planche à découper
- Fourchettes, pour faire les boutons du bonhomme
- 10 petites assiettes, pour le service
- Serviettes de table en papier
- 1 grande casserole
- 1 passoire