

Le défi culinaire 2017 / Le lapin sandwich

Vous avez certainement déjà consulté la première recette que Nadia vous a concoctée pour notre grand défi culinaire 2017, **la pizza chat**.

Voici maintenant une deuxième recette qui ne manquera pas de captiver l'attention de nos petites têtes blondes, tout en leur ouvrant l'appétit, **le lapin sandwich** !

- 4 Pers.
- 15 Min.
- 5 min

Ingrédients

- 4 tranches de pain de mie complet
- 4 œufs frais
- 2 tomates cerise
- 2 gros radis
- 4 **olives noires confites dénoyautées Tramier**
- 1/2 concombre
- 8 petit-pois en conserve
- 1 cuillère à soupe d'**huile d'olive vierge extra Tramier**
- 1 carotte
- Sel

Préparation

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.

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.

Laissez cuire jusqu'à ce que le jaune d'œuf ne soit plus coulant. Salez légèrement.

Coupez les tomates cerise en deux pour faire le nez du lapin et les radis en rondelles pour le blanc des yeux.

Découpez les **olives noires** en rondelles pour former les yeux aussi.

Lavez le concombre et découpez 8 ovales pour faire les oreilles du lapin et 16 petits bâtonnets pour les moustaches.

Posez l'œuf au plat sur la tranche de pain ronde. Mettez une demi-tomate cerise sur le jaune d'œuf.

Formez les yeux en commençant par les rondelles de radis puis déposez dessus une rondelle d'olive noire puis un petit-pois.

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.

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.

N'hésitez pas à consulter les autres recettes réalisées à l'occasion de ce **défi culinaire** par nos super cuisiniers, **Nadia**

et Dominique Frérard :

Nadia :

La pizza chat

Dominique Frérard :

Mr Patate (prochainement en ligne)

Une gondole à Marseille (prochainement en ligne)

Et si vous aimez les recettes festives et rigolotes, ne manquez pas non plus :

Les pingouins apéro

La pizza momie

La pizza soleil

Le jambon cochon