

Pingouins aux Olives, Apéro Rigolo

Un apéritif ludique et rigolo

Voici une présentation qui fait son effet lors d'un apéro dînatoire. Les enfants seront ravis de croquer un pingouin pour s'amuser, et ils se feront un plaisir de donner un coup de main pour la confection de ces amuses bouches rigolos !

- 4 Pers.
- 30 Min.

Ingrédients

- 150 g d'olives noires confites dénoyautées Tramier
- 2 carottes
- 100 g de fromage à tartiner
- des cures dents

Préparation

Préparez les pieds et le bec : Epluchez les carottes et lavez-les bien. Coupez-les en rondelles de 3 mm d'épaisseur.

Découpez un petit triangle à l'aide d'un couteau pointu dans chaque rondelle de carotte qui va vous servir de bec du pingouin.

Préparez le corps : Faites une entaille sur toute la longueur de la moitié des olives. Via l'entaille remplissez l'intérieur de l'olive de fromage à tartiner. Veillez à mettre suffisamment de fromage de sorte que les bords de l'entaille soient assez écartés l'un de l'autre pour laisser voir le jabot blanc du pingouin.

Nettoyez le surplus de fromage à l'aide de papier essuie-tout.

Avec le reste des olives non taillées : Positionnez une olive à l'horizontale, ajoutez le bec (fait avec le petit morceau préalablement enlevé de la rondelle de carotte avec laquelle on a fait les pieds), au besoin retaillez-le de manière à ce qu'il rentre plus facilement dans le trou de l'olive dénoyautée.

Assemblage : A l'aide d'un cure-dent assemblez la tête, les pieds et le corps. Le cure-dent doit dépasser du corps pour faciliter la dégustation.



