

Pancakes à l'huile d'olive – Une assiette Food Art spécial Fête des mères

Une assiette **Food Art** faite par des enfants pour célébrer la **Fête des mères**.

C'est une assiette fraîche, gourmande, vitaminée et surtout artistique pour un petit-déjeuner ou un dessert. Votre maman sera aux anges devant cette petite merveille et elle se mettra à table avec grand plaisir !

- 2 Pers.
- 20 Min.
- 3 min.

Ingrédients

- 1 œuf
- 1 cuillère à soupe de sucre semoule
- 1 cuillère à soupe d'huile vierge extra Tramier
- 150 g de farine
- 20 cl de lait
- 1 bonne cuillère à café de levure

La garniture :

- 200 g de fraises
- 1 pomme verte
- 50 g de myrtille
- 1 kiwi
- 1 olive verte ou 1 raisin
- 1 cuillère à café de sauce chocolat

Préparation

Dans un saladier, fouettez légèrement l'œuf et le sucre. Versez l'**huile d'olive**. Mélangez.

Ajoutez la farine, la levure et le lait puis mélangez énergiquement avec un fouet jusqu'à obtenir une pâte lisse.

Faites chauffer une poêle antiadhésive et à l'aide d'une petite louche, déposez des ronds dans la poêle.

Lorsque des bulles apparaissent et éclatent sur le pancake, retournez-le et laissez cuire pas plus d'une minute.

Le montage de l'assiette food art :

Le soleil : Coupez les fraises en fines tranches. Placez un pancake sur l'assiette puis disposez les tranches de fraises tout autour pour former les rayons de soleil. Dessinez les yeux et le sourire avec la sauce chocolat.

La petite abeille : Découpez un pancake en forme d'abeille, coupez une myrtille en deux pour former les ailes et placez deux petits bouts de feuilles vertes d'une fraise pour former les antennes. Dessinez les traits du corps de l'abeille avec la sauce chocolat.

La fleur : Coupez le quart de la pomme verte en bâtonnet pour former la tige de la fleur puis placez des tranches de fraises

afin de former une fleur et posez au milieu une myrtille.
Coupez l'olive verte ou le raisin en deux pour former les
feuilles de la fleur.

Le hibou : Placez un pancake sur l'assiette. Avec le reste de la
pomme verte coupez deux ronds pour former les yeux puis placez-
les sur le pancake. Placez sur les ronds de pomme, deux myrtilles
pour compléter les yeux.

Sur les côtés du pancake, placez une tranche de fraise de chaque
côté pour former les ailes.

Taillez le kiwi en petits dés pour former l'herbe.

D'autres délicieuses recettes Food Art concoctées par le Chef
Dominique Frérard et Nadia :

Mr Patate

Une Gondole à Marseille

La pizza chat

Le lapin sandwich

Mini cordon bleu et sa purée de topinambour

Friand au poulet et olives vertes en rondelles

Bouquet de tomates cerise au fromage