

Coccinelle au cottage cheese

Ingrédients pour 2 enfants :

4 tomates cerises
env. 2-3 cs de cottage cheese (p.ex. HIRZ aux herbes)
4 olives noires sans noyau
8 crackers* ou 4 petites tranches de pain (baguette complète)
crème balsamique**
mayonnaise
petite botte de ciboulette



Marche à suivre :

Laver et couper les tomates en deux. Puis incisé légèrement au centre afin d'obtenir les ailes de la coccinelle (voir image).

Couper les olives en 4.

Déposer un peu de cottage cheese sur les crackers ou une tranche de pain, placer la demi-tomate ainsi qu'un morceau d'olive pour créer la tête de la coccinelle.

Réaliser les points noirs avec la crème balsamique et les yeux avec un peu de mayonnaise. Aidez-vous d'un cure-dent. Former les antennes avec des pointes de ciboulette.

**Opter pour des biscuits cuits au four (non frits). Des tranches de baguettes de pain ou de petits gâteaux de riz peuvent également remplacer les crackers. En gardant à l'esprit que ces derniers absorberont rapidement l'humidité du fromage et perdront de leur fraîcheur s'ils ne sont pas consommés rapidement.*

*** La crème balsamique est un vinaigre balsamique épaissi. Sa consistance crémeuse et son goût aigre-doux, spécial, est idéal pour décorer et "pimenter" différents plats tel que les salades. Vous trouverez la crème balsamique dans toutes les grandes surfaces, dans le rayon des vinaigres.*