

# COCCINELLES AU COTTAGE CHEESE

POUR 2 ENFANTS

## Ingrédients



env. 2-3 cs de cottage cheese  
(p.ex. HIRZ aux herbes)

4 tomates cerises



4 olives noires sans noyau



8 crackers\*  
ou 4 petites tranches de pain  
(baguette complète)



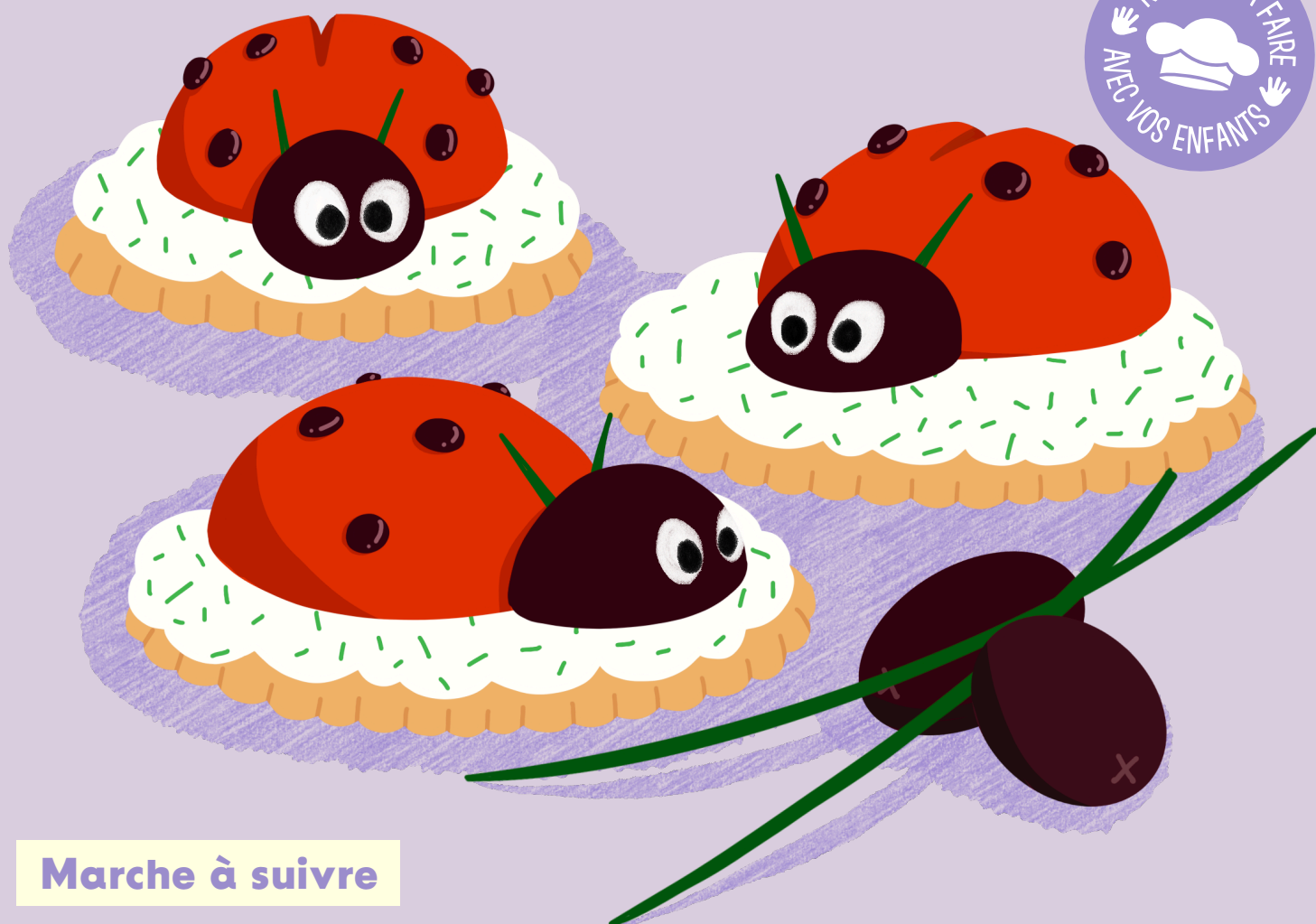
crème balsamique\*\*



mayonnaise



petite botte de ciboulette



## Marche à suivre

- 1 Laver et couper les tomates en deux. Puis incisé légèrement au centre afin d'obtenir les ailes de la coccinelle (voir image).
- 2 Couper les olives en 4.
- 3 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.

- 4 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 épais. 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.*