



Autre

Animaux printaniers de riz et gaufrettes de maïs

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour le mouton

4 Galettes de riz
2 cuillères à soupe de beurre d'arachide (ou de pâte de spéculoos)
2 cuillères à café de fromage à la crème
8 granulés de chocolat (petites)
12 mûres

Pour le poussin

4 Galettes de riz
4 beurre (pointes de couteau, à température ambiante)
4 tranches de fromage
1 carotte (grosse)
1 olives noires

Pour le lièvre

8 Galettes de riz
4 cuillères à soupe de fromage à la crème
4 tranches de saucisson au jambon
4 tranches de carottes
20 tiges de ciboulette
1 olives noires

Méthode de préparation

Pour le mouton

Tartinez les galettes de riz avec du beurre de cacahuète ou de la pâte de spéculoos puis garnissez d'une couche de banane, réservez 6 morceaux de banane.

Déposez dessus une 2^{ème} couche de banane avec les autres rondelles. Pour cela commencez par une rondelle de banane au milieu et disposez les 5 autres rondelles autour.

Coupez 4 mûres en deux et placez une demi au milieu de chaque galette de riz.

À l'aide d'un cure-dents faites 2 petites boules blanches avec du fromage à la crème sur les mûres aux emplacements où les yeux doivent venir puis déposez une goutte de chocolat sur chaque petite boule blanche.

Coupez maintenant les 4 autres moitiés de mûres en deux et placez-les comme des oreilles le long de chaque côté de la tête. Disposez les dernières mûres en bas de la galette de riz pour représenter les pattes.

Pour le poussin

Déposez les galettes de riz une par une sur une tranche de fromage et découpez au couteau le fromage tout autour.

Tartinez la galette de riz avec du beurre et garnissez-la avec la tranche de fromage.

Pour les pattes : coupez 4 rondelles de carotte que vous coupez en deux. Retirez ensuite le cœur des rondelles coupées en deux pour obtenir un arc (demandez l'aide d'un adulte) et placez-les en bas de la galette de riz en guise de pattes.

Pour les cheveux en duvet : coupez à nouveau 4 rondelles de carotte et coupez chaque rondelles en 5 lamelles. Placez-les au-dessus de votre galette de riz en forme d'éventail et ainsi votre poussin aura des cheveux.

Pour le bec : coupez une dernière rondelle de carotte que vous coupez en 4 triangles. Déposez 1 triangle sur chaque galette de riz.

Pour les yeux : prenez l'olive et découpez-y 8 petits morceaux que vous utilisez pour figurer les yeux.

Pour le lièvre

Prenez 4 galettes de riz et de chaque galette coupez avec un mouvement de scie 2 oreilles pour le lièvre. Pour cela, placez votre couteau sur le bord de la galette de riz et faites délicatement un arc vers le bas (demandez de l'aide à un adulte).

Coupez la même forme d'oreille dans les tranches de saucisson au jambon mais faites-les chaque fois quelques millimètres plus petites.

Tartinez les oreilles en galette de riz et les galettes de riz entières avec du fromage à la crème, et déposez les oreilles en saucisson sur les oreilles en galette de riz.

Pour les moustaches : prenez les brins de ciboulette et placez-les au milieu de la galette de riz avec une rondelle de carotte sur le dessus.

Pour les yeux : coupez 8 petits morceaux d'olive que vous disposez au-dessus de la rondelle de carotte.

