

BAGEL CLOWN AUX LIGHTLY ROASTED PIECES

INGRÉDIENTS

1/2 paquet de Lightly Roasted
Pieces Garden Gourmet

2 feuilles de laitue

2 tomates cerises

3 olives noires

1 banane (comme fruit
d'accompagnement)

1 branche de céleri (comme fruit
d'accompagnement)

1 càs de beurre de cacahuète
(comme fruit d'accompagnement)

1 poignée de myrtilles (comme fruit
d'accompagnement)

Quelques tranches de concombre
(comme fruit d'accompagnement)

1 mandarine (comme fruit
d'accompagnement)

 1 PORTIONS

 10 MIN

 FACILE

Amuse-toi à créer ton burger avec nos Lightly Roasted Pieces Garden Gourmet !

PRÉPARATION

1. Clown bagel

Bagel 'clown' : couper le bagel en deux dans le sens de la longueur et garnir de laitue. Faire cuire les lightly roasted pieces selon les instructions sur l'emballage et les répartir sur la laitue. Place le chapeau du bagel dessus et faites un visage de tomate cerise pour le nez et les yeux et une bouche d'olive noire.

2. Dauphin banane

Dauphin banane : Coupez la tige de la banane pour faire la bouche du dauphin. Pousse une baie (ou un autre fruit) entre les « mâchoires » et dessine les yeux sur la peau.

3. Chenille de céleri

Chenille de céleri : Étale du beurre de cacahuète dans le creux d'un morceau de céleri et presse-y un rang de myrtilles. Utilise une tomate comme tête et dresse-y un visage avec, par exemple, de la pâte de chocolat.

4. Escargot mandarine

Escargot mandarine : découper la peau de la mandarine des deux côtés comme un large anneau. Coupe le « cercle » en deux et décolle un morceau des deux côtés. Coupe un côté comme une tête avec 2 oreilles et dessine-en un avec par exemple le marqueur pointant vers le haut.

**RETROUVE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.BE/FR**