

Déguise tes tartines...

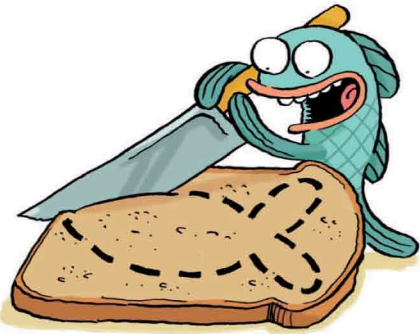
Transforme une tranche de pain en délicieux poisson à dévorer.

RECETTES

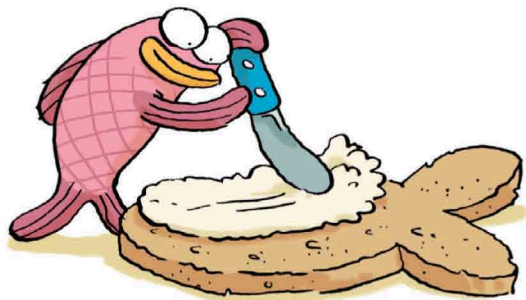
FACILES

... en poisson clown

- Des tranches de pain de mie
- 1 tranche de saumon fumé
- Du fromage frais à tartiner
- Des olives noires dénoyautées



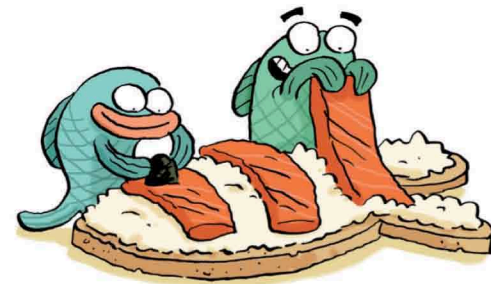
- 1 Découpe les tranches de pain de mie en forme de poisson.



- 2 Tartine le pain de mie avec le fromage frais.



- 3 Découpe la tranche de saumon en lanières de 1 cm de large.



- 4 Dispose 3 lanières de saumon sur chaque tartine en forme de poisson. Utilise ½ olive noire pour faire l'œil du poisson.



... et en thon-thon-bre

- 1 grande tranche de pain de campagne
- 1 petite boîte de thon en miettes
- Du fromage frais à tartiner
- 1 concombre



- 1** Dans un bol, écrase et mélange bien avec une fourchette les miettes de thon et 1 cuillère à soupe de fromage frais.



- 3** Lave le concombre sans l'éplucher et découpe-le en fines rondelles. Coupe chaque rondelle en 4.



- 4** Dispose les rondelles sur le pain tartiné, comme des écailles de poisson.



- 2** Tartine le mélange obtenu sur le pain de campagne.