

Kiri clown

Temps de préparation : 15 min | Pour 6 personnes



Ingrédients

- 12 portions de Kiri nature
- 6 tomates cerises
- 6 rondelles de concombre
- 6 carottes
- 24 cuillères à soupe de vinaigrette allégée
- 2 saucisses
- 18 brins de ciboulette
- 18 feuilles de persil plat
- 6 tranches de pain de mie complet
- Mayonnaise pour la finition

Ustensiles

- Un saladier
- Un fouet
- Une spatule
- Un économe
- Des coupelles
- Des ciseaux de cuisine
- Une planche à découper

Étapes

- Ciseler finement la ciboulette et les feuilles de persil. Les mélanger avec la vinaigrette allégée dans un petit saladier.
- Prendre la tranche de pain de mie et déposer 2 cuillères à café de vinaigrette sur la mie de pain, puis tartiner-la avec les 2 Kiri nature.
- Râper la carotte et mélanger avec le reste de vinaigrette et disposer sur le haut de la tartine pour faire les cheveux.
- Laver une tomate cerise et la poser au milieu pour faire le nez.
- Couper 2 morceaux de saucisses et les déposer entre les cheveux et le nez pour faire les yeux.
- Prendre une tranche de concombre et évider le centre.
- Déposer 2 petites pointes de mayonnaise sur les saucisses pour faire la pupille des yeux.
- Avec le reste du concombre, couper des petits morceaux pour dessiner les dents.
- Déposer la rondelle de concombre sur la tartine pour faire la bouche avec les dents.