

RECETTE : LES POISSONS D'AVRIL

Ingédients: *pain de mie

*gelée de mûre

*bananes

*clémentines



Matériel: couteaux/ cuillères/assiettes en carton/ planche à découper

Déroulement de la recette:

- 1* Préparer le pain brioché en forme de poisson : couper un ovale dans une première tranche et un triangle dans une deuxième tranche et le présenter dans une petite assiette en carton
- 2* Tartiner les tranches avec de la gelée de mûre
- 3* Eplucher la banane et la couper en rondelles
- 4* Eplucher les clémentines et séparer les quartiers
- 5* Installer une rondelle de banane pour l'œil du poisson + une petite pointe de gelée de mûre au milieu de l'œil. Puis alterner des demi-rondelles de bananes et des quartiers de clémentines pour représenter les écailles. Ajouter deux quartiers de clémentines pour faire les nageoires.