

BAGEL EN FORME DE CLOWN AVEC FILETS VÉGANS

INGRÉDIENTS

1 PORTION

15 MIN

FACILE

1/2 paquet de Chick'n Style Filet Pieces Garden Gourmet

1 Bagel

2 feuilles de laitue

2 tomates cerises

3 olives noires

1 banane (comme fruit d'accompagnement)

1 bande de céleri (comme fruit d'accompagnement)

1 cuillère à soupe de beurre de cacahuète (comme fruit d'accompagnement)

Quelques myrtilles (comme fruit d'accompagnement)

Quelques tranches de concombre (comme fruit d'accompagnement)

1 mandarine (comme fruit d'accompagnement)

Cette recette rapide et végétarienne faite avec les filets végans de Garden Gourmet constitue un repas amusant pour tes enfants, avec des fruits dans des formes rigolotes!

PRÉPARATION

1. Préparation du dauphin banane

Coupe la tige d'une banane pour faire la bouche du dauphin. Place une baie ou un autre fruit entre les "mâchoires" et dessine les yeux sur la peau de la banane.

2. Création de la 'chenille de céleri'

Étale un peu de beurre de cacahuète dans le creux d'un morceau de céleri et mets-y une rangée de myrtilles.

3. Création de 'l'escargot de mandarine'

Coupe la peau d'une mandarine autour des deux côtés en un large anneau. Coupe le "cercle" et décolle un morceau des deux côtés. Coupe un côté comme une tête avec 2 oreilles et dessine-en une avec par exemple le marqueur vers le haut.

4. Cuisson des Filet Pieces

Fais cuire les Chick'n Style Filet Pieces selon les instructions sur l'emballage.

5. Dressage de l'assiette

Dresse le bagel avec les Filet Pieces et les feuilles de laitue. Ajoute les olives coupées et une tomate cerise pour former le visage du clown. Ajoute les autres décorations dans l'assiette et dégustez!

**DÉCOUVRE D'AUTRES RECETTES SUR
GARDENGOURMET.CH/FR**