



# - MENU DU JOUR - CRABSSANTS SALÉS



2

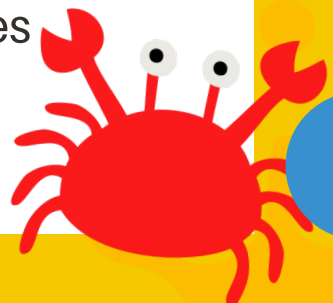


Ajoute ta garniture. Pour la version viande, tartine l'intérieur de ton croissant avec de la béchamel, et glisse une demi-tranche de jambon, du fromage râpé et quelques tomates cerises coupées en deux.

POUR 4  
POISSONS  
GLOUTONS

## TU AURAS BESOIN DE :

- béchamel (maison ou pas)
- pesto
- 2 tranches de jambon
- tomates cerises
- fromage râpé
- mozzarella
- 4 croissants nature



3



Pour la version végétarienne, badigeonne l'intérieur de ton croissant avec du pesto puis ajoute des tomates cerises coupées en deux et des tranches de mozzarella.

4



Enfin, demande à un adulte de les enfourner quelques minutes pour les faire bien dorer et faire fondre le fromage.

1



Demande à un adulte de préchauffer le four à 200 °C (thermostat 6) et de couper les croissants en deux dans le sens de la longueur.

5



Décore-les avec des olives noires et des tomates cerises coupées en deux pour créer les yeux et les pinces. Déguste bien chaud avec une bonne salade verte !

