

LA TARTINE À HUBLOT

Pour faire des sandwichs rigolos !



Accompagné d'un adulte

PARTS

2

PRÉPARATION

20'

CUISSON

10'

Matériel :

Emporte-pièces de petite taille ou un couteau
Planches à découper, 1 plaque de cuisson, 1 poêle.



LES INGRÉDIENTS

4 tranches de pain (tous les types de pain (mie, campagne, complet, céréales,...) ou 4 galettes
Garnitures et tartinades (voir ci-dessous)

LES ÉTAPES



Étapes : [1]

1. Prendre 2 tranches de pain ou 2 galettes
2. Tartiner l'une des tranches et découper une forme dans l'autre à l'aide d'un emporte-pièce ou d'un couteau.
3. Empiler les deux tranches.

Astuce : reboucher le hublot pour faciliter le transport !

Idées de garnitures & tartinades

- *fromage de chèvre local & confiture
- *moquette & lamelle de pommes
- *fromage de chèvre frais & écrasé de sardine
- *purée de carottes & de pois chiches au curry
- *écrasé de petits pois, citron, échalote & curcuma

Contenants

Utiliser une boîte à casse-croûte ou une boîte à goûter pour transporter vos tartines. Si vous optez pour des garnitures qui ne coulent pas, type « jambon-fromage », vous pouvez les emballer dans un bee wrap.

En rentrant à la maison, il vous suffira de le passer sous l'eau froide avec un peu de savon pour le nettoyer avant la prochaine utilisation.