BÂTONNETS DE CAROTTE ET SA SAUCE

RÉALISATION DES CAROTTES EN BÂTONNETS ET SA SAUCE AU FROMAGE

Bâtonnets de carotte à tremper dans sa sauce au fromage. Une idée snack ou buffet à préparer avec les enfants.

LES INGRÉDIENTS DE VOTRE RECETTE :

1 sauce au fromage et fines herbes
Des carottes, concombres, poivrons, ...

LE MATÉRIEL POUR RÉUSSIR CETTE RECETTE :

Un couteau économe
Un couteau
Une assiette
Un verre à pied

LES ÉTAPES DE VOTRE RECETTE :

Selon son âge aidez votre enfant à :

Préparer une sauce au fromage aux fines herbes ou une sauce fromage à la coriandre. Eplucher les carottes avec un couteau économe. Couper les carottes en gros tronçons. Couper des bâtonnets de carotte dans la longueur. Poser un verre au centre de l'assiette plate. Disposer les bâtonnets de carotte tout autour du verre. Remplir le verre de sauce au fromage aux fines herbes.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE

Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €

Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de
1,99 €

Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
1,59 €

Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €

Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €

Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €

Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr