SAUCE FROMAGE BLANC ET FINES HERBES



RÉALISATION DE LA SAUCE AU FROMAGE BLANC ET FINES HERBES

Sauce au fromage blanc et **fines herbes** pour accompagner une croque au sel ou pour garnir des minis sandwichs au saumon. En général, les enfants n'aiment pas les fines herbes, mais il est bon de commencer à leur faire découvrir des goûts nouveaux dès le plus jeune âge. Quelques **fines herbes** suffiront pour donner de la couleur et parfumer la sauce.

LES INGRÉDIENTS DE LA RECETTE :

1 pot de fromage blanc Du sel Du poivre Quelques brins de fines herbes Des ciseaux 1 verre ou un petit bol

LES ÉTAPES DE LA RECETTE

Selon son âge aidez votre enfant à :

Couper les fines herbes avec les ciseaux. Mélanger le fromage blanc dans son pot. Ajouter les fines herbes coupées. Saler et poivrer. Verser la sauce au fromage dans un verre ou un petit bol. Cette sauce accompagnera parfaitement une partie croc au sel ou un snack de légumes coupés en bâtonnets.

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