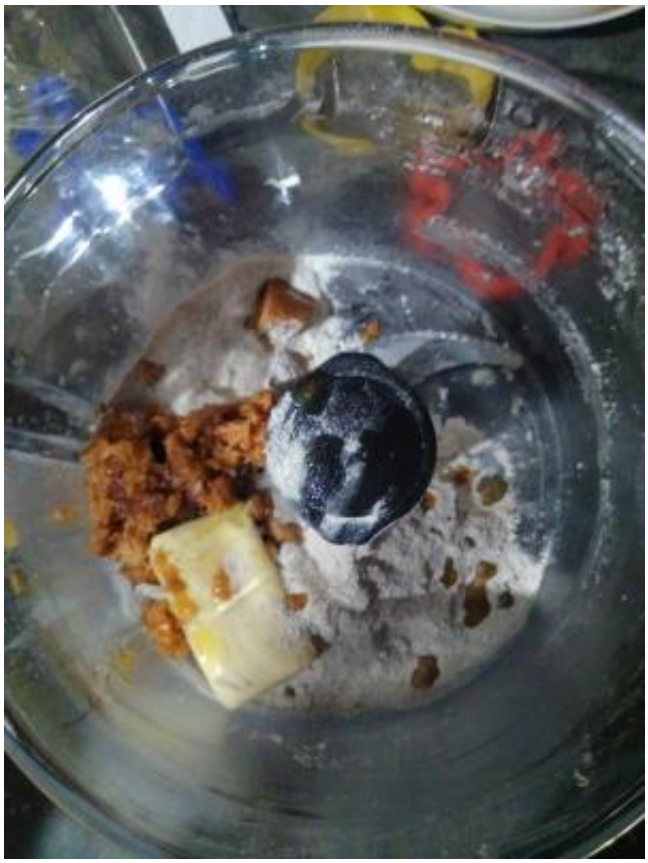
DES RENNES DE NOËL À CROQUER

UN APÉRITIF DE NOËL DÉCORATIF POUR LES PETITS ET GRANDS ENFANTS

Ces petits rennes de Noël sont très faciles à réaliser avec les enfants et combleront petits et grands pour votre apéritif de réveillon.

Une jolie recette pour un apéritif qui fera une décoration de Noël originale ! Un apéritif de Noël proposé par Mama Clara, membre de la Teamtam

COMMENT RÉALISER LES RENNES DE NOËL QUI SE MANGENT ?



ETAPE 1 : MÉLANGER LES INGRÉDIENTS

Vous aurez besoin de :
- 80g de beurre
- 80g de farine
- 80g de tapenade
- Un oeuf
- 50g d'emmental

Préchauffer le four à 180°C. Mélanger la pâte à l'aide d'un robot ménager et garder

ETAPE 2 : ETALER LA PÂTE

Etaler la pâte à l'aide d'un rouleau de pâtisserie et laisser les enfants découper les petits Rennes à l'emporte-pièce.

30 minutes minimum au frigo.

ETAPE 3 : DÉPOSER SUR UNE PLAQUE DE CUISSON

Déposer les petits Rennes sur une plaque de cuisson recouverte de papier cuisson.

ETAPE 4 : BADIGEONNER DE BLANC D'OEUF

Badigeonner au pinceau les rennes avec du blanc d'oeuf et enfourner pendant 5 minutes à 180°C. Sortir les petits Rennes de Noël du four puis faire les rênes du traineau du Père Noël avec des petits tas d'emmental. Enfourner 15 minutes supplémentaires.

ETAPE 5 : RAJOUTER L'EMMENTAL

Les apéRennes sont prêts !

ETAPE 6 : VARIER LES SAVEURS

Un père Noël à la tomate. Suivre les mêmes étapes avec 80g de beurre, 80g de farine, 80g de brique de vache et un petit pot de double concentré de tomates et remplacer le blanc d'oeuf par du jaune d'oeuf

ETAPE 7 : ET LES FORMES !

Pour des petits anges au thym : 30g de beurre, 100g de farine, 100g de fromage de chèvre, du thym, 3 cuillères d'eau. Suivre les mêmes étapes mais remplacer le blanc d'oeuf par du jaune d'oeuf

ETAPE 8 : DRESSER LE BUFFET

Disposer tous vos biscuits apéritifs sur une plaque recouverte d'alu. L'apéritif est prêt !

LES PRODUITS 10 DOIGTS POUR RÉALISER CETTE ACTIVITÉ

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr