

ENTRACTE DU THÉÂTRE

Croque-apéros

Pour 16 mini croques

- 8 tranches de pain de mie
- 3 tranches de jambon
- 5 tranches de fromage à toaster
- du fromage râpé



un emporte-pièce
rond (3-4 cm de
diamètre)



1



Avec ton emporte-pièce, découpe 32 disques de pain de mie, 32 disques de fromage et 16 disques de jambon.

2



Assemble tes croque-aperos, en plaçant un disque de pain, un de fromage, un de jambon, un de fromage puis un de pain. Parsème-les de fromage râpé.

3



Enfourne 15 minutes.
Sors tes croque-aperos et pique-les avec une brochette.
Sers bien chaud !



Astuce

Tu peux aussi réaliser deux grands croque-monsieurs avec des tranches de pain de mie entières, que tu coupes en 9 carrés chacun à la sortie du four.

Flammenkuche étoilées

pour 20 tartelettes

- 1 pâte feuilletée
- 100 grammes de lardons
- 4 cuillères à soupe de crème fraîche épaisse
- 1 oignon



1



Émince l'oignon finement et fais-le revenir dans une poêle avec un peu d'huile.

Dans la même poêle, fais ensuite griller les lardons.

2



Préchauffe le four à 180°C.

Étale la pâte et découpe des étoiles à l'aide de l'emporte-pièce. Dépose-les sur du papier sulfurisé.

3



Nappe chaque étoile de crème et parsème-les de lardons et d'oignon.

Enfourne 15 minutes.

Pour finir



Avec le reste de la pâte, forme une boule et étale-la.

Coupe des bandes de 10 x 1 cm et parsème-les de fromage râpé. Aplatis-les un peu avec un rouleau pour intégrer le fromage râpé.

Torsade chaque bande et enfourne 15 minutes.