PROJECT: GET IT DONE
TOGETHER

Escargots et chenilles de céleri

Sans gluten, peut être préparé sans produits laitiers et sans noix en substituant les ingrédients

Liste des ingrédients :

Escargots

- Branches de céleri
- Beurre d'arachide, beurre de tournesol ou fromage à la crème, à température ambiante
- Pomme, orange, kiwi, concombre, tomate tranchée, noix de cajou – au choix

Chenilles

- Branches de céleri
- Beurre d'arachide, beurre de tournesol ou fromage à la crème, à température ambiante
- Raisins, bleuets, tomates raisins – au choix
- Yeux en bonbon
- Tiges de céleri ou de radis

Préparation :

1. Pour faire les escargots : Remplir les branches de céleri de beurre d'arachide ou de fromage à la crème et garnir d'une tranche de pomme, d'orange, de kiwi, de concombre ou de tomate, et d'une noix de cajou pour faire la tête. Utiliser du beurre d'arachide ou du fromage à la crème pour coller les yeux en bonbon.
2. Pour faire les chenilles : Remplir les branches de céleri de beurre d'arachide ou de fromage à la crème et garnir de raisins, de bleuets ou de tomates raisins pour faire le corps et la tête. Utiliser du beurre d'arachide ou du fromage à la crème pour coller les yeux en bonbon et des tiges de céleri ou de radis pour faire les antennes.

Donne 1 portion

Temps de préparation : 10 minutes

Source (en anglais):
womansday.com/food-recipes/food-drinks/recipes/a55811/celery-snails-caterpillars-recipe