

Spider-crakers



Pour les bébés araignées :

Crakers au maïs (bleu), recette sur le blog
Fromage frais (mi-chèvre, mi-vache pour moi)
Paprika
Graines de sésame noir
Mini boules de mozzarella
Pesto de roquette, recette sur le blog
Parmesan râpé
Nouilles chow-mein pour apéritif

Pour l'araignée-mère :

1 avocat
Graines de sésame noir ou pavot
Jus d'un citron
2 pincées de piment d'Espelette
moutarde

Pour les bébés araignées, réalisez des boules de fromage frais que vous saupoudrez de paprika. Déposez-les sur des crakers. Enfoncez 4 nouilles de chaque côté pour réaliser les pattes, puis ajoutez deux graines de sésame noir pour faire les yeux.

Pour les araignées a la mozzarella, roulez les billes de mozzarella dans le pesto, déposez-les ensuite sur les crakers. Enfoncez 4 nouilles de chaque côté pour les pattes puis saupoudrez d'un peu de parmesan pour les rendre « velues ».

Pour l'araignée-mère, mixez l'avocat avec le jus de citron et le piment. Huilez un petit ramequin rond et saupoudrez de graines de sésame noir ou de pavot pour en recouvrir la paroi. Enlevez l'excédent puis remplissez, en commençant par le milieu au fond, avec le guacamole. Pressez avec le fond d'une cuiller, puis démoulez sur une assiette. Faites deux yeux avec de la moutarde déposée à l'aide de la pointe d'un couteau.