

# En cuisine , avec Sandrine : une recette **du groupe rouge (œufs, viande, poisson) :**

## PETITS CHINOIS

Temps de préparation : 15 mn

Ingrédients pour 6 :

6 œufs durs

6 pique-olives

6 filets d'anchois

6 entames de tomates

6 olives vertes et 6 noires

6 feuilles de salade

1 petit bol de sauce mayonnaise

**Recette :** Découpez vos œufs en suivant le croquis. Préparez vos éléments et montez vos petits Chinois en suivant le dessin et la photo.



Posez chacun sur une feuille de salade et servez avec de la mayonnaise. Ils peuvent attendre 1 jour dans un bol Tupperware.

Prix : très raisonnable

Récipients :

couteau

6 assiettes

saucière

