

La maison de Dame Tartine



1. Sur un grand plateau étaler une bonne couche de **fromage blanc (0%)** battu avec un peu de **sel**, de **moutarde** et de **ciboulette**.
 2. Faire griller 5 tranches de **pain de mie** et découper les ouvertures sur les murs ; bâtir la maison en s'aidant de cure-dents en bois ; poser le toit et le recouvrir d'écaillés de **jambon**, ou **magret séché**. (pour évoquer les tuiles),
 3. Préparer les légumes cuits : rondelles de **carottes**, bouquets de **brocolis**, **haricots verts** ; les faire simplement blanchir dans de l'eau salée 5 à 10 mn. Puis les égoutter et les laisser refroidir.
 4. Préparer des bâchettes et des rondelles de **concombre**, des bâtonnets de **céleri**, nettoyer des **radis** et de la **ciboulette**, râper des **carottes crues** , hacher de la pulpe de **tomate**...etc, selon les produits disponibles ou de saison.
 5. Enfin, préparer « le potager » : disposer les légumes en carrés ou en rangées ; la carotte crue va devenir une meule de paille, le concombre une haie, le brocolis fera des buissons, le céleri des arbustes...
- Tout est si facile à réaliser...et quel bon moyen de faire goûter les légumes aux enfants souvent réticents !