

Coccinelles en salade



- toasts apéritifs
- beurre pour tartiner les toasts
- saumon fumé
- tomates cerises,
- olives noires
- tube de mayonnaise
- feuilles de persil pour la déco

Beurrer les toasts puis déposer dessus un carré de saumon fumé... Mettre ensuite 1 feuille de persil pour la déco.

Couper les tomates cerises en deux, puis couper l'équivalent d'une rondelle sur l'un des cotés de la tomate (ceci pour le positionnement de la tête de la coccinelle comme vu sur la photo).

Coupez ensuite les olives en deux dans le sens de la longueur puis une 2eme fois dans le sens de la largeur afin qu'elles puissent reposer sans bouger...

Maintenant le montage : la demi tomate cerise sur la feuille de persil, puis la moitié d'olive accolée à la tomate coté rondelle découpée (pour un meilleur soutien faites en sorte que l'olive soit sur le saumon , ce qui fait un effet de colle supplémentaire)..

Passons aux détails : pour faire les points noirs des coccinelles, utilisez Ides tout petits bout d'olive noirs. Pour les yeux une toute petite pression du tube de mayonnaise....