



3 MIN



//



1 TARTINE

Tartine ourson rigolote

Ingrédients :

- 1 tranche de pain complet
- 1 c. à c. de pâte à tartiner (chocolat noir, noisette ou purée de noisettes maison)
- 3 rondelles de banane
- 3 myrtilles

Pour une version plus saine, privilégie une pâte à tartiner maison sans huile de palme.

Instructions

- Coupe une tranche de pain complet.
- Tartine-la avec la pâte à tartiner.
- Dépose 2 rondelles de banane en haut à gauche et à droite pour former les oreilles.
- Place la 3^e rondelle au centre pour le museau.
- Ajoute 2 myrtilles pour les yeux et 1 pour le nez.

Et voilà une tartine ourson ludique et gourmande, prête en quelques minutes !



Conservation :

L'idéal est de consommer les tartines immédiatement pour garder le côté ludique. Mais tu peux préparer à l'avance (sans fruits) et ajouter les toppings au moment de servir