



## Le mini-potager à croquer

Voilà une recette originale pour faire manger des légumes aux enfants. Réalisez très simplement ce potager à grignoter en suivant notre pas-à-pas. Les enfants vont adorer planter radis et carottes... et les dévorer ! Tous les légumes sont permis comme mini bouquets de chou fleur etc

### Ingrédients

- Pour 4 personnes
- 8 Radis
- 8 Mini-carotte
- 8 brins de Persil
- 300g Fromage frais (Carré Frais ou ricotta)
- 5 Cracker multi graines

### Réalisation

Temps de préparation : 30 min



## Préparation de la recette

Pour cette recette, vous aurez besoin d'un cadre carré en inox d'environ 12 x 12 cm. Vous pouvez aussi utiliser des emporte-pièces carrés pour faire des portions individuelles.

- 1) Commencez par nettoyer soigneusement les radis et les carottes. Laissez seulement 2 cm de feuilles et coupez le reste (vous pouvez les réutiliser dans une soupe de fanes par exemple !)
- 2) Mettez les crackers dans un sac en plastique puis écrasez-les grossièrement pour obtenir des miettes. Vous pouvez utiliser un rouleau à pâtisserie ou le fond d'un verre
- 3) Posez le cadre sur une assiette ou un plat et remplissez de fromage frais. Lissez le dessus avec une spatule.
- 4) Recouvrez ensuite le fromage avec les crackers émiettés. Ça ressemble à la terre du potager ! Retirez délicatement le cadre.
- 5) Plantez radis, carottes et brins de persil ou autre comme dans un véritable potager. C'est prêt !

