

# Recette des Pâquerettes



30 minutes

## Matériel et ingrédients :

- 1 petite assiette
- 1 oeuf dur
- Des feuilles de mâche (ou du basilic)

Après s'être bien lavé les mains, lave la mâche. Une fois que l'oeuf dur est cuit, enlève la coquille de l'oeuf : cour-le dans le sens de la hauteur.



Enlève le jaune de l'oeuf et écrase-le à l'aide d'une fourchette. Pose-le en petit tas bien rond au centre de l'assiette.

Coupe chaque moitié de blanc d'oeuf en deux, puis encore en deux. Tu obtiens huit pétales. Poses-les autour du jaune.



Pour les feuilles, dispose la mâche. Tu peux même figurer la tige de la pâquerette avec un brin de ciboulette.