



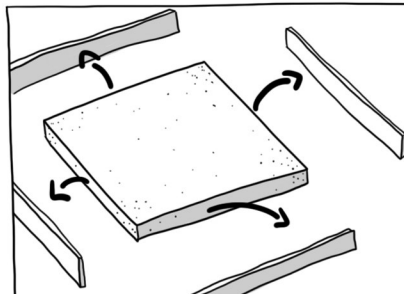
à partir de **5** ans

20 minutes

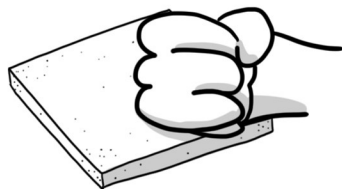
- **A**péritif
- **F**acile

- pour 10 doigts plein de fromage il te faut:
- 10 tranches de pain de mie sans croûte.
- 10 tranches de fromage emmental, gouda, fromage pour croque-monsieur, ... A toi de choisir!
- un peu de beurre
- un adulte pour mettre dans le four

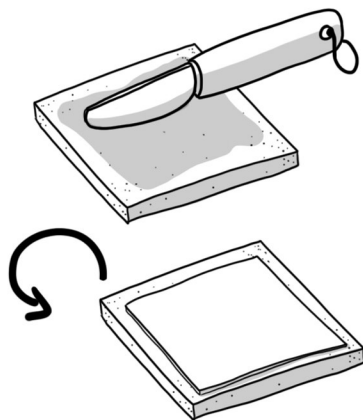
Des doigts plein de fromage à préparer pour l'apéritif ! Miam, Miam ...



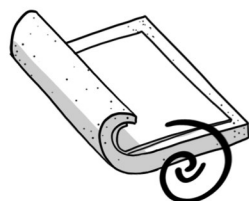
En premier, lave bien tes mains. Retire la croûte de ton pain avec un couteau à bout rond.



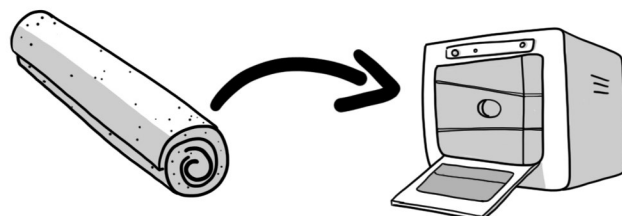
Avec tes mains, écrase un peu chaque tranche de pain.



Beurre un petit peu un premier côté de pain. Retourne-le et pose sur l'autre côté un carré de fromage ou des petits morceaux selon le fromage que tu as choisi.



Enroule la tranche de pain pour que cela ressemble à des petits tubes.



Pose tous tes petits tubes sur une plaque de cuisson. Demande à un adulte de la mettre au four à 200 degrés durant 5 minutes.