

## Les lapinous

Les lapinous, nous les faisons souvent pour les repas en famille (anniversaire, Noël...).

C'est une entrée équilibrée et facile à cuisiner.

C'est ma grand-mère qui l'a apprise à ma mère et qui me la transmise. Puis, je la donnerai à mes enfants...

Cette recette est au final très rigolote et amuse tout le monde (sauf ceux qui n'aiment pas rire).

Pour faire les lapinous il faut que vous vous laviez les mains.



### Les ingrédients

- des œufs (1 œuf par personne)
- du persil frisé
- clous de girofle (deux par lapin)
- des carottes râpées
- salade

### La recette:

1) Mettre les œufs dans une casserole, recouvrir d'eau, faire bouillir, compter 10 min.

Laisser refroidir puis enlever la coquille de l'œuf.

2) On passe à la phase la plus délicate. Prendre un œuf et couper une petite lamelle.

Couper un V à l'extrémité de la lamelle.

3) Faites une entaille sur le dessus de l'œuf.

Placer la lamelle dans l'entaille.

Mettre deux clous de girofle en guise d'yeux.

Prendre un petit morceau de persil et lui mettre en guise de queue...

Dans un grand plat:

Placer la salade autour du plat puis mettre les carottes râpées au centre.

Disposer les lapins sur les carottes.

Voici des lapins dans de la paille (carottes râpées) sur de l'herbe (salade).

fin