



## CANAPES RIGOLOS AU BACON DE DINDE

Pour 6 personnes — Préparation : 15 min. — Cuisson : min.

### Ingrédients :

- 4 tranches de Bacon De Dinde ISLA DELICE
- 8 tranches de pain de mie complète
- 4 tranches de mimolette
- 1 demiconcombre
- Sauce mayonnaise, burger
- 7 tomates cerise
- Une belle poignée de roquette
- Quelques olives noires tranchées

### Préparation :

- Tartinez le pain de mie d'un côté avec de la mayonnaise ou de la sauce  
Parents et enfants :
  - Etalez sur 4 des tranches de pain de mie la mimolette, le Bacon de Dinde ISLA DELICE puis des tranches fines de concombre et fermez avec le restant de pain de mie
- Parents et enfants :
  - A l'aide d'un emporte-pièce rond de 3/4cm de diamètre, réalisez les canapés en pressant l'emporte-pièce dans les sandwiches.
  - Disposez les canapés en chenilles sur une assiette recouverte d'un lit
  - Placez sur chaque canapé une demi tomate cerise et sur les côtés disposer les olives tranchées en guise de roues.
- Parents et enfants :
  - Enfin, dessinez 2 yeux et un sourire sur une tomate cerise. Sur le dessus, placez 2 antennes en brin de ciboulette. Placez cette tomate cerise en tête de