

DIRECTION GENERALE ADJOINTE DE LA  
SOLIDARITE ET DE LA PREVENTION  
(DGA SP)

-----  
Pôle PMI – PROMOTION DE LA SANTE  
Centre d'Action Médico-Sociale Précoce

-----  
Antennes de PERIGUEUX/BERGERAC

### COUCOU, LE HIBOU !



#### Ingrédients : (pour 4 personnes)

- 4 portions de Kiri
- 50g de pesto
- 2 tranches de jambon blanc
- 4 tranches de pain de mie

Et pour la décoration :

- 4 tranches de jambon blanc
- Feuilles de basilic
- Olives

### Préparation :

**Étape 1 :** Votre enfant écrase les tranches de pain de mie avec un rouleau à pâtisserie.

**Étape 2 :** Coupez les bords avec un couteau pour enlever la croûte.

**Étape 3 :** Sur chaque tranche, votre enfant étale le pesto et y ajoute une moitié de tranche de jambon.

**Étape 4 :** Découpez les portions de Kiri en trois et placez trois tiers de portions sur le haut de chaque tranche de pain.

**Étape 5 :** Votre enfant roule la tranche pour former un boudin bien serré.

**Étape 6 :** Découpez chaque tranche en 6 rondelles.

### **Étape 7 : Décoration !**

Réaliser le corps du hibou à l'aide d'une tranche de jambon. Pour les ailes et les pattes, utiliser des feuilles de basilic et disposer des bouts d'olive pour les réaliser le bec et les yeux.

Vous pouvez retrouver cette recette ici :

<https://www.750g.com/les-hiboux-kiri-c-au-jambon-r94879.htm#pap>