

# Bonhommes de neige en oeufs



6 bonhommes



20 minutes



Facile

## Ingrédients

- 6 gros oeufs
- 6 oeufs de caille
- du poivre
- 1 carotte
- du persil
- des cure-dents

### Préparation

Faites cuire vos oeufs durs.

Une fois les oeufs bien refroidis, coupez le dessus de chaque oeuf pour qu'il soit stable et ne roule pas.

Sur un cure-dent, piquez un gros oeuf et un petit oeuf. Laissez dépasser un petit bout du cure-dent (pour les chapeaux).

Lavez, épluchez et coupez les carottes en rondelles. Assemblez-les deux par deux, une grande avec une plus petite pour faire les «chapeaux».

Piquez ces chapeaux sur les oeufs.

Ajoutez du persil pour faire les bras, et des grains de poivre pour les yeux et les boutons. N'oubliez pas un petit bout de carotte pour le nez !

*Astuce : Vous pouvez remplacer le chapeau en carotte par une tomate cerise coupée en deux, ça fera un bonnet rouge comme le Père Noël ! Quant aux bras en persil, vous pouvez facilement les remplacer par des petits biscuits apéritif type bretzels.*