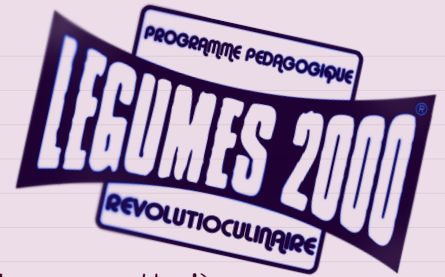


TOASTS D'INTEGRATION

Pour 4 personnes
Préparation : 5 minutes- de 5€



Ustensiles :

- 1 poêle
- 1 couteau
- 2 mains (avec 5 doigts chacune)
- 1 râpe ou un économiseur (y en a des pas chers à la superette !)

Ingédients :

- 4 tranches de pain de mie de préférence
- Légumes en tout genre : carottes, courgettes, tomates, radis, céleris...
- 2 mugs de Gruyère râpé (150g à 200g)
- 1 c. à soupe d'huile d'olive

Le destin veut que les étudiants les plus populaires de la Faculté se rassemblent chez vous pour bûcher sur un projet hautement scientifique.

Le moment est enfin venu pour vous d'intégrer leur groupe et d'être, vous aussi, dans le vent !

Voici un subterfuge pour les convaincre que vous êtes quelqu'un de fréquentable.

1. En guise de préambule, ouvrez le réfrigérateur à motifs floraux qui orne votre cuisine.
2. Jetez un œil, voire deux, pour y extraire tous les légumineux d'apparence comestible.
3. Exprimez votre créativité dans le découpage de ces fameux légumes puis faites-les revenir dans une poêle avec un peu d'huile d'olive pendant 5 à 6 minutes.
4. Munissez vous d'un sachet hermétique de pain de mie et prenez 4 tranches.
5. Épousez les formes des tranches avec un peu d'huile d'olive ou de fromage frais.
6. Disposez avec tous vos doigts ces sculptures légumières sur les tranches de pains de mie.

Voilà, c'est fait ! Ni vu ni connu (mais plus pour longtemps) vous venez de confectionner votre passeport pour la célébrité !