

**Petits pains reptiles** de Jeanne, Benjamin, Victoria, Julien, Kamil, Baptiste, Romane, Vi, Yusuf, Katrine, Gabrielle et Romane Va.



**Ingrédients :**

- 10 petites baguettes
- 20 tranches de filet de poulet ( comme du saucisson de jambon mais en poulet)
- du filet de poulet à cuire
- 1 salade iceberg
- 5 tomates
- 1 concombre
- 20 olives
- 5 œufs durs
- 100 g de pignons de pin
- 10 cuillères à soupe de mayonnaise

**Préparation :**



1) Découpe le filet de poulet et mets-le à cuire sur une poêle



2) Découpe de chaque baguette un morceau de 8 à 10 cm .Coupe le reste de la baguette en deux dans le sens de la longueur.



3) Lave les légumes et découpe-les.



4) Ote les coquilles des œufs durs et coupe - les en rondelles.



5) Garnis ton morceau de baguette avec tous les ingrédients, à l'exception des olives et des pignons de pain.



6) Découpe l'autre morceau aussi dans le sens de la longueur. Place les pignons de pain dans la partie inférieure de la baguette pour faire les dents du reptile. Pique ensuite 2 olives (avec des cure-dents) sur le morceau supérieur de la baguette pour faire les yeux.



7) Place les deux morceaux de baguette (la tête et le corps) l'un contre l'autre.

Bon appétit !