



You need

Ingredients for 18 ladybirds



18 crackers
18 crackers

Philadelphia®
cheese

Du fromage type
Philadelphia®



1/2 teaspoon chives
(chopped)

1/2 c. à café de ciboulette
(hachée)



9 cherry
tomatoes
9 tomates
cerise

18 black olives
18 olives noires



36 chives
36 brins
de ciboulette

black tapenade
tapenade
d'olives noires



Ladybird snacks

Coccinelles à croquer

Pour grignoter à l'apéritif ou en entrée, amuse-toi à réaliser ces biscuits-coccinelles. Ils sont aussi rigolos que délicieux. Bon appétit!



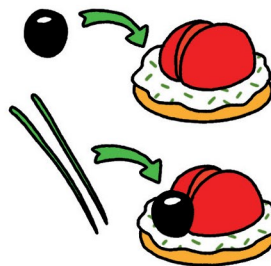
1 Mix the cheese and chives. Spread the mixture on the crackers.

Mélange un peu de fromage avec la ciboulette hachée. Puis tartine les crackers avec ce mélange.



2 Cut each cherry tomato to make the wings. Place them on the crackers.

Sur chaque cracker, dépose une demi-tomate cerise fendue, pour faire les ailes.



3 Add a black olive to make the head. Insert two chives in each olive to make the antennae.

Mets une olive noire pour la tête de la coccinelle. Ajoute deux brins de ciboulette pour les antennes.



4 Use a toothpick to put black tapenade spots on. Your ladybird snacks are ready!

À l'aide d'un cure-dent, dépose des petits points de tapenade. Tes coccinelles sont prêtes!



Tu as réalisé cette recette ? Demande à tes parents de poster une photo sur Facebook : facebook.com/iloveenglish.magazine