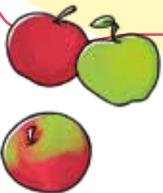




# Cornets sandwichs aux pommes

## Ingrédients

- 1 pomme
- le jus de 1/2 citron
- 250 ml (1 tasse) d'œufs cuits durs (ou ½ bloc de tofu ferme)
- 60 ml (1/4 tasse) de yogourt nature, de crème sure ou de mayonnaise
- 1 branche de céleri, hachée
- 1 carotte, hachée ou râpée
- 1 oignon vert, haché
- 15 ml (1 c. à soupe) d'herbes fraîches, hachées
- sel, poivre et assaisonnements, au goût
- des cornets à crème glacée à fond plat, pour l'assemblage
- feuillage de céleri pour la garniture (facultatif)



## Étapes de la préparation

- 1** Coupe la pomme en petits morceaux. Arrose-la du jus d'un demi-citron, pour éviter qu'elle noircisse. Mets-la de côté.
- 2** Dans un robot culinaire, mets tous les ingrédients, sauf la pomme. Mélange jusqu'à ce que la préparation soit crémeuse. Si elle est trop sèche, rajoute un peu de yogourt, de crème sure ou de mayonnaise.
- 3** Verse la préparation dans un bol et ajoute les morceaux de pomme. Mélange bien.
- 4** À l'aide d'une cuillère à crème glacée, fais une première boule de tartinaade pour remplir le creux du cornet. Ajoute une deuxième boule pour former le cornet.
- 5** Si tu le souhaites, garnis chaque cornet de feuilles de céleri avant de servir.



Tu as envie de t'en faire un lunch pour l'école ?  
 Conserve la tartinaade et le cornet dans des plats séparés. Assemble ton cornet au moment de manger.  
 Et pense à apporter une cuillère pour garnir ton cornet.

