Le Hérisson de l’Apéritif

Pour 1 hérisson :

- **1 boule de pain (petite ou grosse suivant vos besoins)**
- **1/2 citron**
- **des tomates cerises de toutes les couleurs**
- **des carottes coupées en rondelles**
- **des radis**
- **des avocats coupés en morceaux**
- **des olives vertes et noires**
- **de la saucisse sèche**
- **des dés de gruyère**
- **des cure-dents**

1. Disposer la boule de pain puis ajouter le demi citron à l’une des deux extrémités afin de former la tête. A l’aide d’un marqueur, dessiner les yeux et la bouche.

2. Piquer les tomates avec les cure-dents puis les disposer en une rangée sur la boule de pain.

3. Faire de même avec tous les autres ingrédients jusqu’à recouvrir l’ensemble de la boule de pain : c’est prêt !

   Nombreux sont les choix de garnitures, suivant les saisons et surtout les goûts de chacun !
   Une idée de sauce rapide pour y tremper les différents légumes : de la crème fraîche épaisse mélangée à du jus de citron, de la ciboulette ciselée et enfin sel et poivre. A servir bien fraîche au moment de la dégustation !

Je vous souhaite une bonne réalisation et une bonne dégustation !

***Merci au blog Passion et Gourmandise pour cette idée de recette ! ***