

## FROMAGE OLÉ!



### Ingrédients

1 pain pita miniature au blé entier  
1 portion de fromage La Vache Qui Rit®  
5 ml (1 c. à thé) de salsa du commerce

### Préparation

Déposer ou tartiner la portion de fromage La Vache Qui Rit® sur le pain pita. Garnir de salsa du commerce. Faire chauffer au four à micro-ondes 15 à 20 secondes. Garnir le pain pita d'un brin de coriandre frais (optionnel).

---

## CANAPÉS DE CONCOMBRES



### Ingrédients

Concombre anglais, 2 tronçons  
2 portions de fromage La Vache Qui Rit®  
Ciboulette, hachée finement  
Poivre au goût

### Préparation

Garnir les tronçons de concombre de fromage La Vache Qui Rit®. Saupoudrer de ciboulette hachée et de poivre.

---

## VACHE QUI RIT AUX PETITS FRUITS



### Ingrédients

2 biscuits Graham  
1 portion de fromage La Vache Qui Rit®  
Fraises, framboises ou bleuets

### Préparation

Tartiner les biscuits Graham de fromage La Vache Qui Rit®. Garnir de petits fruits. Ajouter une touche de miel ou de sirop d'érable, si désiré.

---

## POIRE, FROMAGE ET NOIX



### Ingrédients

1 poire, coupée en deux  
2 portions de fromage La Vache Qui Rit®  
Quelques pacanes ou noix de Grenoble, en morceaux

### Préparation

À l'aide d'une petite cuillère, retirer le cœur de la poire. Remplir les cavités de fromage La Vache Qui Rit®. Garnir de noix.

---

## COLLATION SATISFAISANTE



### Ingrédients

1 tranche de pain aux noix  
1 portion de fromage La Vache Qui Rit®  
Quelques fines tranches de pomme verte et des raisins verts

### Préparation

Si désiré, faire griller le pain. Déposer ou tartiner la portion de La Vache Qui Rit® sur le pain. Ajouter les tranches de pommes ou accompagner de raisins verts.

---

## COLLATION À PARTAGER



### Ingrédients

½ muffin au son  
1 portion de fromage La vache qui rit  
1 clémentine

### Préparation

Tartiner le demi-muffin de fromage La vache qui rit. Accompagner de quartiers de clémentine.

---

## SANDWICHE COLLATION AU POIVRON ROUGE



### Ingrédients

½ bagel, grillé  
1 portion de fromage La vache qui rit  
1 tranche de poivron rouge grillé (maison ou en pot)

### Préparation

Tartiner le demi-bagel de fromage La vache qui rit. Couper en deux pour former deux demi-cercles. Mettre un morceau de poivron sur l'une des deux moitiés de bagel. Refermer avec l'autre moitié.