Kids' Garlic-Butter Earthworms

with Marinara Dipping Sauce

35 Minutes

Start here

Before starting, remove pizza dough from the fridge and rest in a warm spot for 20 min. Preheat the oven to 475 °F.

Bust out

Baking sheet, silicone brush, parchment paper, small bowl, measuring spoons

Ingredients

	2 Person
Pizza Dough	340 g
Marinara Sauce	½ cup
Wooden Skewers	6
Mixed Olives	30 g
Ranch Dressing	2 tbsp
Parmesan Cheese, grated	¼ cup
Garlic, cloves	1
Mini Cucumber	132 g
Unsalted Butter*	2 tbsp
Oil*	
Salt and Pepper*	

* Pantry items

Allergens

Hey home cooks! Please refer to the website or app for the as-prepared recipe nutritional information.

Ingredients are packaged in a facility that also handles egg, fish, crustacean, shellfish, milk, mustard, peanuts, sesame, soy, sulphites, tree nuts and wheat.

1

Prep

- Drain, then thinly slice **olives** into ¼-inch rounds.
- Peel, then mince or grate **garlic**.
- Halve **cucumbers** lengthwise, then cut crosswise into 1-inch spears.
- Lightly oil wooden skewers.

2

Make earthworm bread rolls

- Lightly **oil** a clean work surface.
- On the work surface, divide **dough** in half. Use both hands to roll **each piece of dough** into a **24-inch-long rope**.
- Cut **each rope** into **three 8-inch-long pieces**. (NOTE: Don't worry if dough pieces shrink when you cut them.) Re-roll **each piece of dough** into a **12-inch-long rope**. (NOTE: If dough springs back when rolled, let it rest for an additional 5 min before continuing.)
- Working with 1 skewer at a time, starting from the base of the skewer, twist **1 dough rope** around the skewer until the entire skewer is covered. Repeat with **remaining dough ropes** and skewers.
- Arrange prepared skewers on a parchment-lined baking sheet, 2 inches apart.

3

Bake earthworm bread rolls

- Place **2 olive slices** side by side at one end of each skewer to form 'eyes', pressing to adhere.
- Bake on the **middle** rack of the oven until lightly golden-brown, 10-12 min.

4

Finish and serve

- Add **¼ tsp garlic** and **2 tbsp butter** to microwave-safe bowl. Season with **salt** and **pepper**, then stir to combine. Microwave until **butter** melts.
- Transfer **marinara sauce** to a small bowl.
- When **earthworm rolls** are done, brush with **garlic butter**, then sprinkle **Parmesan** over top.
- Cool on a wire rack for 10 min.
- Carefully remove wooden skewers from **earthworms**, then transfer to a plate.
- Divide **earthworm rolls** and **cucumbers** between plates.
- Serve **marinara sauce** and **ranch dressing** on the side for dipping.

Vers de terre au beurre à l'ail pour enfants

avec trempette marinara

35 minutes

D'abord

Avant de commencer, retirer du frigo la pâte à pizza et laisser reposer dans un endroit chaud pendant 20 min. Préchauffer le four à 245 °C (475 °F).

Matériel requis

Plaque à cuisson, pinceau en silicone, papier parchemin, petit bol, cuillères à mesurer

Ingrédients

	2 personnes
Pâte à pizza	340 g
Sauce marinara	½ tasse
Brochettes de bois	6
Olives mélangées	30 g
Sauce ranch	2 c. à soupe
Parmesan, râpé	¼ tasse
Gousses d'ail	1
Mini concombre	132 g
Beurre non salé*	2 c. à soupe
Huile*	
Sel et poivre*	

* Essentiels à avoir à la maison

Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soja, des sulfites, des noix et du blé.

1

Préparer

- Égoutter, puis couper les **olives** en rondelles de 0,5 cm (¼ po).
- Peler, puis émincer ou presser l'**ail**.
- Couper les **concombres** en deux sur la longueur, puis en bâtonnets de 2,5 cm (1 po).
- **Huiler** légèrement les brochettes de bois.

2

Faire les ficelles « vers de terre »

- **Huiler** légèrement une surface de travail propre. Sur la surface de travail, diviser la **pâte** en deux. Avec les deux mains, rouler **chaque morceau de pâte** en une **ficelle de 60 cm (24 po) de long**.
- Couper **chaque ficelle** en **3 morceaux de 20 cm (8 po) de long**. (REMARQUE : Il est normal que les morceaux rétrécissent une fois coupés.) Rouler à nouveau **chaque morceau de pâte** en une **ficelle de 30 cm** (**12 po) de long**. (REMARQUE : Si la pâte se contracte quand vous la roulez, attendez 5 min avant de continuer.)
- Enrouler **chaque ficelle** autour d'une brochette de bois, jusqu'à ce que la brochette soit complètement recouverte.
- Disposer les **ficelles enroulées** sur une plaque à cuisson tapissée de papier parchemin, laissant 5 cm (2 po) entre chacune.

3

Cuire les ficelles « vers de terre » et préparer le beurre à l'ail

- Former les « yeux » de ver de terre en disposant **2 tranches d'olive** côte à côte à une extrémité de **chaque ficelle**. Presser pour faire adhérer.
- Cuire au **centre** du four de 10 à 12 min, jusqu'à ce que les **ficelles** soient légèrement dorées.
- Dans un bol allant au micro-ondes, ajouter **¼ c. à thé** d'**ail** et **2 c. à soupe** de **beurre**. **Saler** et **poivrer**, puis mélanger. Chauffer au micro-ondes jusqu'à ce que le **beurre** fonde.

4

Terminer et servir

- Transférer la **sauce marinara** dans un petit bol.
- Lorsque les **ficelles « vers de terre »** seront prêtes, les badigeonner de **beurre à l'ail**, puis les parsemer de **parmesan**.
- Laisser refroidir 10 min sur une grille de refroidissement.
- Retirer avec précaution les brochettes des **ficelles**, puis transférer les **ficelles** dans une assiette.
- Répartir les **ficelles** et les **concombres** dans les assiettes. Servir la **sauce marinara** et la **sauce ranch** comme trempettes.