



Les plats principaux

Burgers Halloween

Pour 4 personnes.

Ingrédients

3 cuillères à soupe de chapelure
500 grammes de boeuf haché
4 cuillères à soupe de ketchup
4 petit pains (complets)
4 fromage (jeune)
salade (quelques feuilles)
1 tomate (en tranches)
1 échalote (ciselée)
huile d'arachide
1 œuf
poivre
sel

Méthode de préparation

Mélangez le haché avec l'échalote, l'œuf et la chapelure. Salez et poivrez. Formez 4 hamburgers.

Découpez un visage d'halloween dans les tranches de fromage. Cuisez les burgers bien dorés et à point dans de l'huile d'arachide. Coupez les petits pains en deux et passez-les un peu à la poêle avec le côté coupé vers le bas.

Badigeonnez les petits pains avec une cuillère de ketchup. Déposez sur les petits pains des feuilles de salade, une tranche de tomate, un burger et une tranche de fromage. Servez immédiatement.

