



Les plats principaux

## **Cheeseburger 'renne'**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

4 pains hamburger  
4 tranches de fromage fondu  
4 hamburgers  
1 tomate (grosse, en rondelles)  
1 oignon rouge (en anneaux)  
poignée salade  
mayonnaise  
ketchup  
huile d'olive

### **Pour la décoration**

8 tranches de mozzarella (rondes, petites)  
4 olives noires (coupées en deux)  
2 tomates cerise (coupées en deux)  
4 cracker (salés)

### **Méthode de préparation**

Graissez les burgers avec de l'huile d'olive et cuisez-les bien dorés sur un côté. Après 3 à 5 minutes retournez-les et déposez avec le fromage fondu. Laissez encore cuire 3 à 5 minutes.

Coupez les petits pains en deux et déposez les côtés coupés dans la poêle. Tartinez les petits pains avec la mayonnaise et ketchup, déposez dessus le burger avec le fromage, une rondelle de tomate et enfin de l'oignon rouge et la salade.

Enfoncez 2 crackers salés dans le petit pain pour la ramure du renne. Puis déposez les rondelles de mozzarella et les demi-olives pour les yeux de votre burger de Noël. Avec un cure-dents fixez enfin une demi-tomate cerise pour faire le nez. Bon appétit!

