



Collations

Autre

## **Fantômes d'Halloween fourrés au cheeseburger**

**Pour 4 personnes.**

### **Ingrédients**

1 paquet de pâte feuilleté prête à l'emploi  
1 oignon (fijngesneden)  
400 grammes viande hachée (gemengd)  
3 cuillères à soupe de ketchup  
2 cuillères à soupe de mayonnaise  
1 cuillère à soupe de moutarde  
4 cornichons (fijngesneden)  
375 grammes cheddar (gemalen)  
1 œuf  
huile d'olive  
poivre  
sel

### **Méthode de préparation**

Préchauffer le four à 180°C. Faire revenir l'oignon jusqu'à ce qu'il devienne glacé et ajouter le hachis mixte. Assaisonner de sel et de poivre.

Ajouter ensuite le ketchup, la mayonnaise, la moutarde, les cornichons et le cheddar râpé. Bien mélanger.

Découper les fantômes dans la pâte feuilletée. Notez que 2 fantômes découpés donnent un fantôme fini.

À l'aide d'une paille, perforez les yeux et la bouche d'un côté du fantôme.

Placez votre mélange de cheeseburger au fond du fantôme. Fermez le fantôme par le haut. Pressez bien les côtés à l'aide d'une fourchette.

Placez les fantômes sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé et badigeonnez-les de l'œuf battu. Laissez les fantômes cuire au four pendant 15 minutes. Ensuite, terminez-les avec la sauce de votre choix.

### **Ustensiles de cuisine**

Oven

