Burger monstre d'Halloween

4 pers | 15 mn

Les **ingrédients**

- 6 mini pains à burger
- 6 tanches d’emmental
- 1 petite carotte
- Poivre noir en grain
- 400g de viande hachée
- Cornichons
- Ketchup
- Sel, poivre

La **recette**

Etape 1

Peler la carotte et l’émincer en longues tranches de quelques millimètres d’épaisseur.
Découper de petits triangles

Etape 2

Couper un cornichon en 6 rondelles, et planter un grain de poivre noir au centre de chaque rondelle.

Etape 3

Prendre les tranches de fromage et tailler une extrémité en dents de scie.

Etape 4

Diviser la viande en boulettes, les aplatir à la main et les faire cuire à la poêle.

Etape 5

Procéder au dressage : sur la partie inférieure du pain, ajouter du ketchup, le steak puis une
tranche de fromage en laissant dépasser les dents. Refermer le petit pain

Etape 6

Faire une entaille pour y glisser deux triangles de carotte (pour faire les oreilles), puis planter
deux rondelles de cornichon pour faire les yeux