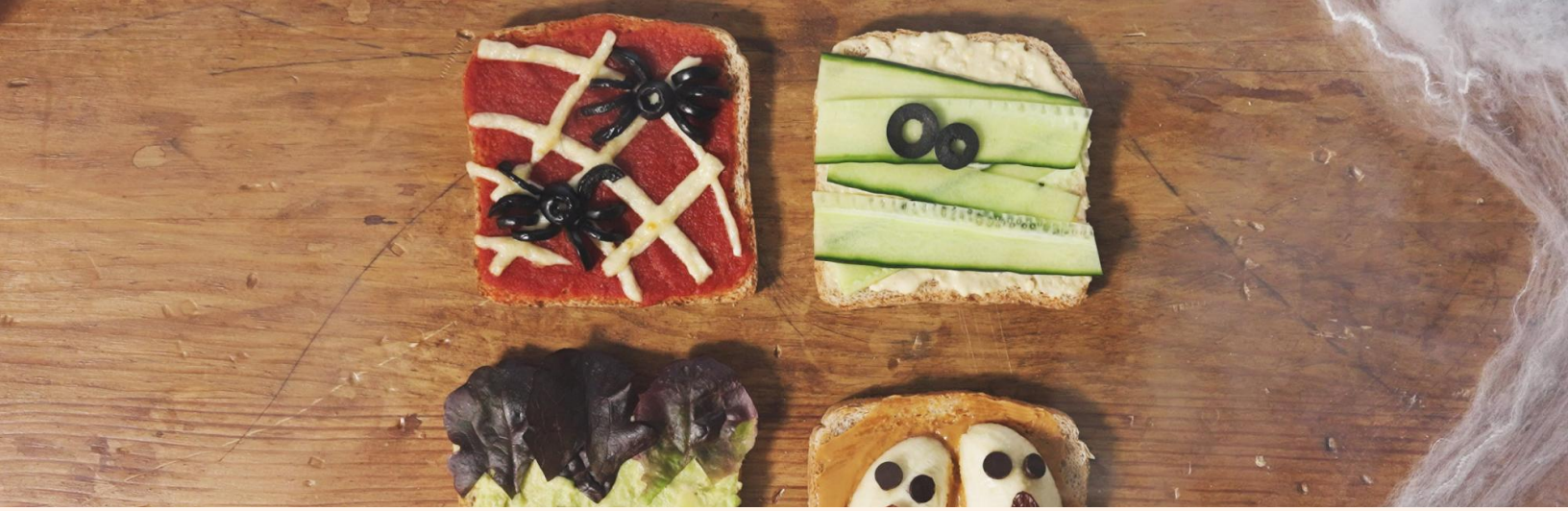


Toasts d'Halloween

6 pers | 10 mn

Les **ingrédients**

- 6 tranches de pain
- 2 cuillères à soupe de beurre de cacahuète
- 1 banane
- 8 pépites de chocolat
- 4 raisins secs
- ½ avocat
- 1 feuille de salade
- 10 olives noires dénoyautées
- 2 cuillères à soupe de houmous
- 1 petit concombre
- 2 cuillères à soupe de sauce tomate
- 1 tranche de fromage

La **recette**

Etape 1

Tartinez avec le beurre de cacahuète. Vous pouvez remplacer par une tartinade de votre choix (pâte à tartiner, confiture…).
Coupez la banane en deux dans le sens de la longueur, puis coupez chaque moitié en deux pour former 4 morceaux.
Placez deux morceaux de banane sur la tartine, côté arrondi vers le haut.
Ajoutez des pépites de chocolat et raisins secs pour former les yeux et la bouche.

Etape 2

Tartinez avec l'avocat écrasé.
Coupez les cheveux, la bouche et les yeux de Frankenstein avec les feuilles d'algues séchées.
Coupez les tranches d'olives noires pour les yeux.
Décorez votre Frankenstein, soyez créatifs !

Etape 3

Tartinez avec le houmous.
Coupez de fins rubans de concombre à l'aide d'un éplucheur, puis coupez-les en deux dans le sens de la longueur pour former des bandes.
Placez les bandes de concombre sur la tartine, en les chevauchant par endroits et en laissant de petits espaces ailleurs.
Utilisez deux tranches d'olives noires pour faire les yeux.

Etape 4

Tartinez avec la sauce tomate.
Coupez la tranche de fromage en forme de toile ou en petites bandes que vous pouvez utiliser pour créer une toile.
Coupez les olives en deux. Utilisez une moitié comme corps et coupez des tranches pour former les pattes avec l'autre moitié.
Ajoutez les morceaux de fromage pour ressembler à une toile, puis faites griller la tartine jusqu'à ce que le fromage soit fondu.
Déposez les araignées olive sur la tartine.