L'Abel *activité* de la semaine

Recette

Le burger Monster

Ingrédients



- 4 pains à burgers
- 4 steacks hachés
- 8 feuilles de salade
- 8 tranches de cheddar à hamburger
- 8 olives
- 2 cornichons
- sauce au choix (ketchup, barbecue...)



Préparation :

- Faire cuire les steacks à la poêle
- Toaster les pains au grille pain
- Découper la bordure du fromage en triangles pour faire des dents
- Monter le burger : pain, sauce, salade, fromage, steack, fromage, salade, sauce, pain.
- Insérer ½ cornichon pour faire une langue.
- Planter deux olives dans des cure-dent pour faire les yeux.

Conseil de l'auteur

A déguster rapidement pour les manger chaud. Et avec des frites, c'est encore meilleur!

C'EST PRÊT !

L'Abel *activité* de la semaine

Recette

Les momies knakis



Ingrédients

- 6 knakis
- 1 pâte feuilleté
- quelques olives
- un peu de fromage frais



Préparation :

- Préchauffer le four à 200 °C
- découper votre pâte en bandes d'environ 0.5 cm de largeur.
- Enrouler les bandes autour des saucisses en laissant un trou pour le visage.
- Enfourner pendant 12 minutes
- Coupez des petites rondelles dans les olives
- Quand les saucisses sont froides, déposez deux pointes de fromage frais pour faire les yeux et ajoutez deux rondelles d'olives.

Conseil de l'auteur

Posez un bol de ketchup sur la table pour y tremper vos momies !

C'EST PRÊT !