

2-

## Recette à trous

Complète la recette ci-dessous avec les lettres manquantes et reporte-les sur les pointillés pour découvrir les mots mystères.

### HAM\_URGER CHAROLAIS

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 5 minutes

4 personnes

1. Peler et émincer l'\_ignon, frire les lamelles et réserver
2. Couper les tomates en fines tra\_ches
3. Cuire les ste\_ks hachés, saler et \_oivrer
4. Disposer la première tranche du \_ain burger sur une plaque avec la sauce moutarde dessus
5. Mettre ensuite le st\_ak, déposer en rosace les tranches de tomates avec le pistou
6. Terminer avec des tranche\_tes de chèvre ½ sec et l'oignon fr\_t
7. Recouvrir avec le chapeau du burger et remettre en \_empérature au four
8. Servir avec un mélange de salade.

— — — — — — — — — —