

**ASTUCE :** Pour une présentation plus attrayante, emballez le burger dans un sachet au look journal, Art. n° 57426.



## Happy Burger au pastrami, gruyère et sauce moutarde

Pour 10 burgers :

.....  
**10 Happy burgers, Art. n° 2265**  
**150 ml sauce moutarde**  
**150 ml sauce barbecue**  
**650 g pastrami**  
**200 g gruyère**  
**100 g noix hachées**  
**100 g cornichons au sel**  
**150 g salade**  
**Un peu d'eau**  
**Un peu de sucre**  
 .....

- ❶ Tartiner la partie inférieure des Happy Burgers de sauce moutarde puis garnir chaque pain de cinq tranches de gruyère et environ huit tranches de pastrami. Laver la salade, couper les cornichons en tranches et disposer les deux ingrédients sur les burgers.
- ❷ Porter un peu d'eau et un peu de sucre à ébullition. Dès que le sucre obtient sa couleur caramélisée, rajouter les noix. Bien mélanger pour recouvrir complètement les noix. Laisser refroidir sur une plaque de cuisson avant d'en garnir les burgers.
- ❸ Tartiner la partie supérieure des Happy Burgers de sauce barbecue, puis la disposer sur les sandwiches. Réchauffer les burgers environ 10 min à 180 °C, jusqu'à ce que le fromage soit fondu.