**Recette du hamburger, revisitée par Amélie, Antufia, Eden, Manuela et Wijdène**

Ingrédients :

Pour la génoise : 4 œufs, 125 grammes de sucre, 125 gramme de farine, 1/2 sachet de levure chimique. Des graines de sésame pour le gâteau du dessus.

Pour les cookies : 1 gros œuf, 150 grammes de sucre roux, 125 grammes de beurre ramolli, 150 grammes de farine, 3 pincées de bicarbonate de soude, I cuillérée d'extrait de vanille, 300 grammes de chocolat.

Pour la crème chantilly-mascarpone : 300 grammes de mascarpone bien froid, 460 grammes de crème liquide 30% de matière grasse bien froide, 70 grammes de sucre glace. Des colorants alimentaires jaune et rouge. (Penser à placer un saladier au frigidaire afin qu'il soit froid au moment de préparer la crème.)

Pour les décors : 1 kiwi, 1 pomme

Préparation de la génoise

Préparez tout ce dont vous aurez besoin avant de vous lancez, beurrez le moule, pesez les ingrédients... et préchauffez le four à 1800C (th 6).

Mélangez la levure à la farine.

Séparez les blancs des jaunes d'œufs et montez les blancs en neige avec une pincée de sel.

Quand ils sont très fermes, ajoutez le sucre et battez encore.

Baissez la vitesse du robot et ajoutez d'un coup les 4 jaunes, puis tout de suite la farine et la levure en pluie.

Arrêtez très rapidement le robot pour que la préparation n'ait pas le temps de retomber, versez dans le moule, lissez la surface et enfournez immédiatement pour 20 min.

Démoulez tiède et réservez la préparation.

Préparation des cookies :

Battez le beurre en crème avec le sucre pendant 2 à 3 minutes au fouet électrique. Le mélange doit être léger et augmenter un peu de volume.

Incorporez l'œuf, puis l'extrait de vanille.

Incorporez la farine tamisée, puis le chocolat.

Laissez reposer 1 heure au frigidaire. Préchauffer le four à 170 degré.

Prenez la valeur d'une grosse cuillérée à soupe de pâte et roulez-la en boule entre vos mains. Déposez-la sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé.

Procéder de la même façon avec le reste de la pâte en espaçant les boules de 3 cm environ. Aplatissez légèrement les boulettes avec la paume de la main humectée.

Enfournez et laissez cuire 9 à 12 mn environ jusqu'à ce que les gâteaux soient légèrement dorés.

Laissez-les complètement refroidir avant montage.

Préparation de la crème chantilly mascarpone.

Dans un saladier bien froid, mettez du mascarpone et la crème dans un saladier bien froid. Battez le mélange avec un fouet électrique jusqu'à obtention d'une chantilly. Ajoutez le sucre glace tout en battant.

Séparez la préparation en deux et ajoutez le colorant jaune pour représenter la mayonnaise et le colorant rouge pour représenter le ketchup.

Le décor :

Épluchez le kiwi et découpez-le en tranche fine, pour représenter la salade. Épluchez et coupez un quartier de pomme en tranche fine, et faites-le trempe dans du colorant rouge.

Procédez au montage des hamburgers.

Découpez des disques dans la génoise.

Sur celui du dessous, étalez de la crème représentant la mayonnaise, dépose un cookie, une tranche de pomme et une de kiwi, de la crème représentant Ie ketchup, une tranche de génoise. Parsemez le dessus de graine de sésame. Et bon appétit.