**Toast cannibale**

**yaourt grec  
moutarde  
mayonnaise  
balsamique blanc  
huile d'olive  
viande de bœuf hachée**

**sel et poivre  
cornichons  
échalotes  
câpres  
persil  
pain  
beurre**

**D'abord la vinaigrette** : mélangez le yaourt grec avec une cuillère de moutarde et une cuillère de mayonnaise. Ajoutez un peu de balsamique blanc et un peu d'huile d'olive. Mélangez jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Mélangez la **viande de bœuf hachée** avec un filet d'huile d'olive, du poivre du moulin et un peu de sel. Coupez des cornichons et une échalote aussi finement que possible. Coupez les câpres finement. Hachez le persil frisé.

**La structure** : une tartine grillée, enduit de beurre, garni de l'américain et le reste des ingrédients, selon le goût de chacun. Terminez avec la vinaigrette et croyez-moi, c'est la crème de la crème sur ce simple plat de bistrot.