

# Le Bretz burger poulet et ananas

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 10 min / **Cuisson :** 8 min

## Ingrédients pour 1 burger

- ✓ 1 Pain à Burger ou pain à Bretzel
  - ✓ 2 escalopes de poulet
  - ✓ 2 tranches d'ananas
- ✓ 2 tranches de fromage à burger
  - ✓ Ketchup
- ✓ 1 tomate (facultatif)
- ✓ Salade (facultatif)

**Préparation :** *Recettes de Caline*

Hachez les escalopes, réservez.

Coupez 1 tranche d'ananas en petits dés, le plus petits possible, réservez (j'ai utilisé de l'ananas déjà coupé que j'ai recoupé en plus petit ).

Mélangez la viande hachée avec le haché d'ananas, et formez un steak.

Faites chauffer une poêle avec un peu de beurre dedans et y faire cuire le pavé de viande.

Ouvrir le pain en deux, puis réchauffez-le quelques minutes dans une poêle sans matière grasse

**MONTAGE** Sur le fond du pain déposez un peu de ketchup puis 1 tranche de fromage, et y déposez le steak de poulet.

Par dessus, déposez 1 rondelle de tomate (facultatif) puis 1 seconde tranche de fromage et finir par un peu de ketchup

Refermez le burger.

Vous reste plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes & tous !!**