

# **Le Bretz Burger au poulet et chorizo**

**Difficulté :** Facile

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

## **Ingrédients pour 1 burger :**

- ✓ 1 pain à burger ou 1 pain à bretzel
  - ✓ 2 escalopes de poulet
  - ✓ 80 g de chorizo en tranches
- ✓ 2 tranches de fromage à burger
  - ✓ Ketchup
  - ✓ 1 tomate

## **Préparation :** *Recettes de Caline*

Hachez les escalopes, réservez.

Coupez le chorizo en petits dés, le plus petits possible, réservez.

Mélangez la viande hachée avec le chorizo haché.

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.

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 !!**