

# BURGER AU CHORIZO ET ANANAS



4 portions

## INGREDIENTS

- ❖ 4 pains type buns
- ❖ 100 g de chorizo
- ❖ 8CS de légumes de saison : petit pois, roquette, pousse d'pinard, fanes de betterave ou de radis, cebete...
- ❖ 4 CS fromage frais
- ❖ 4 tranches d'ananas (frais ou en conserve)
- ❖ 1CC de graines au choix pour le croquant
- ❖ Huile d'olive, sel, poivre, herbes aromatiques ou épices au choix

## PRÉPARATION

- Toaster les pains à burger au fur et à mesure
- Verser une CS d'huile d'olive de chaque côté sur le pain chaud
- Couper le chorizo en petits morceaux et le mélanger au fromage frais
- Ajuster l'assaisonnement
- Tartiner généreusement chaque côté
- Laver et ou éplucher les légumes
- Les ciseler plus ou moins grossièrement selon votre inspiration
- Couper et hacher grossièrement l'ananas
- L'ajouter dans les légumes
- Bien mélanger et assaisonner
- Garnir les pains

## DEGUSTER AVEC

un bel assortiment de légumes à la vapeur saupoudré d'algues en paillettes.