

Hamburger pané de Poulet au Chorizo

Nombre de personnes: 4

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- ESCALOPE(S) DE POULET	700g
- CHORIZO	100g
- OIGNON(S)	1
- PIMENT D'ESPELETTE	1 pincée
- CHAPELURE	5 c à soupe
- SEL	
- POIVRE	

Recette:

- Passez au hachoir à viande, les escalopes de poulet ainsi que l'oignon.
- Coupez le chorizo en très petits dés et incorporez-les au hachis de poulet.
- Salez, poivrez et ajoutez le piment d'Espelette. Homogénéisez.
- Formez de petits pâtés avec vos mains légèrement humides. Aplatissez-les.
- Passez alors ces hamburgers dans la chapelure et réservez au frigo.
- Au moment du repas, faites-les cuire doucement dans du beurre chaud pas trop rapidement pour que le poulet cuise à cœur et éviter que la panure ne soit trop cuite.
- Servez bien chaud.

Remarque:

Accompagnez cet hamburger bien relevé d'une sauce barbecue (DI-112) comme sur la photo !

