Burger de poulet au chorizo et aux olives

Temps de préparation
30 min à 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

400 grammes de poulet haché
100 grammes de chorizo (émincées)
1 poignée d'olives vertes (dénoyautées et émincées)
2 branches de persil plat (ciselé)
sel et poivre
1 sachet de mesclun (aux betteraves et carottes râpées)
1 tiret de luzerne
mayonnaise marocaine
4 pains hamburger

Méthode de préparation

1. **Mélangez le poulet haché avec le chorizo, les olives et le persil. Salez et poivrez à votre guise.**
2. **Formez quatre hamburgers à l'aide de ces ingrédients, et faites-les griller ou cuire à point.**
3. **Coupez les petits pains à hamburger en deux et faites griller les moitiés, face coupée vers le bas, jusqu'à ce qu'elles soient bien croustillantes. - Garnissez de salade mixte, de viande, de mayonnaise marocaine et de pousses de luzerne.**
4.