

BURGER AU CANARD



4



15 min



10 min

INGRÉDIENTS

- 2 filets de canard
-
- 4 pains à hamburger
-
- 2 oignons rouges
-
- 80 g de salade
-
- 40 g de confiture de figue
-
- 4 c. à soupe de moutarde à l'ancienne
-
- 4 pincées de sel fin
-
- 4 tours de moulin à poivre

PRÉPARATION

- 1.** Chauffez un filet d'huile d'olive dans une poêle et saisissez les filets côté peau. Faites cuire pendant 5 minutes, retournez-les, saisissez de l'autre côté.
- 2.** Baissez le feu et poursuivez la cuisson pendant 4 minutes.
- 3.** Débarrassez et utilisez le gras de cuisson pour imbiber légèrement vos pains à hamburger.
- 4.** Taillez le filet de canard en lamelles.
- 5.** Préchauffez votre four à 200 °C et faites dorer les pains burger pendant quelques minutes au four.
- 6.** Badigeonnez-les de moutarde à l'ancienne.
- 7.** Déposez l'équivalent d'un demi-filet de canard en lamelles sur le pain inférieur.
- 8.** Ajoutez une cuillerée de confiture de figues sur le dessus et quelques feuilles de salade.
- 9.** Epluchez et ciselez l'oignon rouge, puis déposez-en quelques morceaux sur le dessus avant de refermer votre burger.