



Burger Façon Rossini

INGREDIENTS pour 1 burger :

- 1 steaks de canard (120 gr)
- 1 Buns maïs
- Jus de canard rôti
- 1 belle tranche de Manchego
- 30 g de châtaignes cuites
- 20 g d'oignons caramélisés
- 10 g de pousses d'épinards
- 1 tranches de foie de canard cru (45 g)
- Poivre de Madagascar
- Fleur de sel (Maldon salt)



Préparation : 20 mins

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Concassez grossièrement les châtaignes, enrobez-les d'un léger voile de farine, et faites-les revenir dans un beurre légèrement noisette. Egouttez, débarrassez.
2. Dans une poêle chaude, saisissez le burger sans ajout de matière grasse, 1 min sur chaque face à feu moyen puis 3min30 sur chaque face à feu doux.
3. Grillez les pains au toasteur
4. Déposez le steak sur la base de pain imbibée d'un filet de jus de canard rôti, couvrez du fromage et placez au four
5. Mélangez les oignons caramélisés aux châtaignes croustillantes
6. Dans une poêle chaude, faites cuire les escalopes de foie de canard 30 secondes de chaque côté
7. Déposez le mélange « oignons-châtaignes » sur le fromage fondant, ajoutez les pousses d'épinards, l'escalope de foie gras, et le chapeau du pain
8. Servez chaud.

Retrouvez d'autres inspirations sur :

