



Croc Canard

INGREDIENTS pour 1 burger :

- 1 steak de canard (120 gr)
- 2 tranches de pain de mie boulanger
- 1 tranche de Comté fruité
- 2 feuilles de batavia
- 1 petit oignon doux émincé
- Sauce Béarnaise



Préparation : 15 mins

PROGRESSION DE LA RECETTE

Préchauffez le four Th 6 position grill

- 1.** Dans une poêle chaude, saisir le burger sans ajout de matière grasse, 1 min sur chaque face à feu moyen puis 3min30 sur chaque face à feu doux.
- 2.** Pendant ce temps, passez les tranches de pains 2 mn au four.
- 3.** A cuisson de la viande, déposez les steaks sur 2 bases de pain, recouvrez de Comté, ajoutez un tour de poivre du moulin, et repositionnez au four 2 min
- 4.** Couvrir de sauce béarnaise le côté non-grillé des 2 tranches pain restantes.
- 5.** Ajoutez quelques filaments d'oignon émincé, et la batavia.
- 6.** Lorsque le fromage est bien coulant, sortez du four, couvrez l'ensemble de la tranche « végétale »
- 7.** Servez chaud.

Retrouvez d'autres inspirations sur :

