



Recette réalisée par
DAVID GRILLET
Chef Exécutif du Groupe Rougereau

Pulled duck burger



Ingrédients :

pour 4 personnes

4 Pains burger gourmet à la semoule de blé **(255641)**
2 cl d'huile d'olive
2 Figues
10 g de Sucre
10 ml Vinaigre de balsamique **(206975)**
480 gr Effiloché de canard **(242730)**
4 Escalopes de foie gras **(300724)**
20 gr Oignon crispy **(363119)**
1/2 endive rouge
10 gr betterave chioggia
1/4 Pomme granny smith
10 gr Graines de courge **(248622)**
15 ml Vinaigre de cidre **(193429)**
Pm Sel, poivre

Préparation

Tailler les figues en morceaux, les faire revenir dans une poêle à feu moyen avec un filet d'huile d'olive 5 mn.
Ajouter le sucre et le vinaigre balsamique, laisser compoter de nouveau 5 mn à feu moyen.
Former des steaks avec l'effiloché de canard.
Poêler les escalopes de foie gras 30 secondes sur chaque face sans matière grasse, laisser égoutter sur un papier absorbant.
Chauffer les steaks d'effiloché de canard dans la graisse chaude rendue par le foie gras.
Éplucher et laver les fruits et légumes.
Réaliser une julienne de chaque, assaisonner de vinaigre de cidre, sel et poivre puis mélanger aux graines de courge.
Ouvrir le pain à burger en 2, griller les faces intérieures sous la salamandre, commencer le montage par la base, dans l'ordre y déposer : le pain, la compotée de figues, le steak, une escalope de foie gras, les oignons crispy, le mélange de légumes crus et le chapeau du burger.

Servir.

