



TRANSGOURMET

Pulled Duck Burger par David Grémillet, Chef exécutif du Groupe Rougereau



Ingrédients (pour 4 personnes)

- 4 pains burger gourmet à la semoule de blé (255641)
- 2 cl d'huile d'olive
- 2 figues
- 10 gr de sucre
- 10 ml de vinaigre balsamique (206975)
- 480 gr d'effiloché de canard (242730)
- 4 escaloppes de foie gras (300724)
- 20 gr d'oignons crispy (363119)
- 1/2 endive rouge
- 10 gr de betterave Chiogga
- 1/4 de pomme Granny Smith
- 10 gr de graines de courge (248622)
- 15 ml de vinaigre de cidre

- 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.

Additionner 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.
