

Hamburger de canard au foie gras

Ingrédients : (Pour 4 personnes)

- 4 buns à hamburger
- 2 suprêmes de poulet
- 4 escalopes de foie gras
- 30cl de crème liquide
- 1 oeuf
- 2 cuisses de canard confits
- 250g de champignons de Paris
- 2 échalotes
- Verjus
- Sel, poivre
- Piment d'Espelette
- Farine
- 10g de beurre



- Enlevez d'abord la peau des suprêmes de poulet, coupez-les en morceau, ajoutez un œuf, assaisonnez, ajoutez du piment d'Espelette, la crème et mixez.
- Effilochez ensuite la cuisse de canard confite. Ajoutez la farce fine de poulet, mélangez bien, formez un burger, singez-le et faites-le cuire à feu doux dans du beurre.
- Pour la sauce, faites chauffer le verjus avec un peu de sucre, poivrez, laissez réduire avec un fond brun, ajoutez le beurre et la sauce hoisin.
- Découpez les champignons en fines lamelles, versez de l'huile d'olive, de la fleur de sel et du poivre.
- Dressez des feuilles de salades sur le pain à hamburger, disposez le burger de canard cuit, ajoutez un confit d'oignons, une tranche de foie gras, les champignons, des chips de lard, de l'échalote ciselée, versez la sauce au verjus et couvrez d'un autre pain.

Max
& VÉNUS