

BURGER GOURMET

Produits



Sucrine
500g Florette



Pickles d'oignon
rouge
360g Florette



Persil plat
50g Florette



Estragon
50g Florette

Ingrédients :

- 10 burgers "boulangier"
- 500g de sucrose Florette
- 300g de pickles d'oignon rouge Florette
- 200g de crème épaisse ou de fromage frais type Philadelphia
- 20g de moutarde
- 10 tranches d'Ossau Iraty
- 5 cuisses de canard confites (pour réaliser un effiloché)
- 10g de persil plat Florette
- 5g d'estragon Florette
- Une pincée de piment d'Espelette
- Sel et poivre



Plat
principal



10
assiettes



18
min

Les étapes de préparation :

1. Préparer la sauce en mélangeant la crème épaisse, la moutarde, les herbes ciselées et le piment. Puis assaisonner de sel et poivre.
2. Réchauffer vos cuisses de canard confites et les effilochez. Garder votre préparation au chaud.
3. Toaster les pains burger.
4. Tartiner les deux côtés de sauce.
5. Pour le montage commencer par le pickles d'oignon rouge, l'effiloché de canard puis une tranche d'Ossau Iraty et terminer par déposer 2 ou 3 feuilles de sucrose.
6. Passer au chaud 2 minutes.
7. Servir aussitôt !



Astuce du chef !

Pour plus d'originalité, rajouter de la pomme granny râpée dans les burgers.