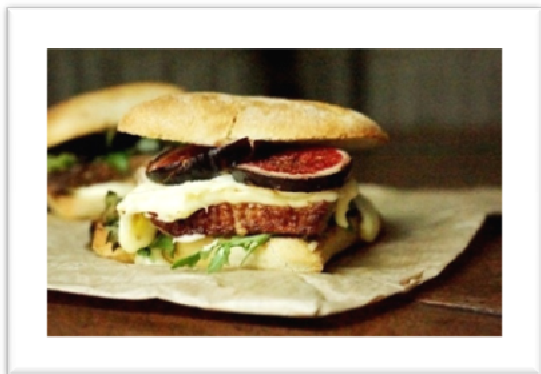




Toque & Tablier



Burger de canard aux figes et reblochon

Pour 6 personnes.
Préparation 15 min

Ma liste de courses... Chez

Le primeur :

- 1 grosse poignée de mesclun
- 4 figes violettes

Le fromager :

- 6 tranches de reblochon fermier de Savoie AOP (soit à peu près 270g)
- 10 g de beurre doux

Le volailler :

- 2 magrets de canard (ou 380g)

L'épicier :

- 9 cuillères à café de moutarde forte
- 9 cuillères à café de vinaigre balsamique
- 55g de sucre
- 6 burgers « façon bistrot »

1. Sortez vos magrets du réfrigérateur pour éviter un choc thermique lors de la cuisson (préjudiciables à leur tendreté). Coupez les figes en rondelles d'un demi-centimètre environ.
2. Quadrillez la peau des magrets. Posez-les côté peau dans une poêle sans matière grasse. Laissez dorer pendant 7 minutes sur feu modéré. Retournez-les et laissez cuire 3 minutes côté peau. Faites-les reposer dans un papier d'aluminium fermé, le temps que le sang revienne dans les chairs de la viande. Coupez les magrets en tranches de 3 ou 4 millimètres
3. Pendant la cuisson des magrets, préparons le condiment au balsamique : dans un bol, mélangez la moutarde, le vinaigre et ajoutez le sucre. Réservez.
4. Dans la poêle ayant servi à la cuisson des magrets de canard, enlevez le surplus de graisse rejetée, ajoutez le beurre ainsi que le jus rejeté des magrets pendant leur repos. Mettez-y les figes à cuire 3 minutes.
5. Coupez en tranches plutôt fines le reblochon. Faites réchauffer les burgers 20 secondes au micro ondes ou 3 minutes au four (à 210°C). Lavez la salade.
6. Tartinez les burgers du condiment au balsamique, ajoutez dessus un peu de salade, puis les tranches de magrets de canard en mettant un peu de jus de cuisson dessus. Ajoutez le reblochon et pour terminer les figes. Envoyez !

Vous pouvez déguster les burgers en faisant une salade avec le restant de mesclun ou des frites !