

Burger du Sud-Ouest



Ingrédients pour 4 personnes

- 4 Pains burger
- 2 cuisses de canard confites
- 1 tomate
- Salade de mache
- Tomme de brebis
- 2 bocaux de confits d'oignons 40 g



Temps >>



Préparation
20 min



Cuisson
30 min

Préparation

1. Préchauffez le four à 180°.
2. Retirez la peau, désossez et effilochez la viande des cuisses de canard
3. Réchauffez l'effilochée quelques minutes à la poêle puis réservez
4. Ouvrez les pains et passez les au four (pains ouverts), rajoutez sur la tranche de dessous le fromage de brebis. Dès que le fromage est fondu sortez les pains du four
5. A la sortie du four, garnissez les pains la salade, l'effiloché de canard, le confit d'oignons et la tranche de tomate. Servez chaud.