

Buns d'effiloché de canard à l'abricot, crème de fromage à la cardamome |

Recette pour 12 tapas

Description

Sous la forme d'un mini burger avec un pain légèrement brioché.

Des saveurs de saison, avec l'abricot et la cardamome.

Garnit d'un effiloché de canard.

L'astuce du chef

Attention de ne pas trop saler car le canard confit contient déjà du sel.

Utilisez la cardamome en petite dose car son goût est prononcé.

Ingrédients

Burger de canard et sa garniture

- 2 Unité(s) Cuisse de canard confit
- 2 Cuil. à soupe Caramel de balsamique
- 6 Unité(s) Abricots séchés
- 8 Unité(s) Graines de cardamome
- 1 Unité(s) Oignon vert
- 6 Feuille(s) Laitue boston
- 120 Gr Fromage cottage
- 12 Unité(s) Mini burger

- Sel et poivre
- Huile d'olive

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **425 F°**

Mise en place

Au moment du montage, passez les petits pains au four pour les toaster.

Placez les abricots séchés dans une eau tiède environ une dizaine de minutes pour les faire gonfler. Ensuite, il faut les émincer finement.

Écrasez les graines de cardamome, puis récupérez les petites graines noires.

Ciselez finement l'oignon vert.

Nettoyez les feuilles de laitue Boston.

Effilochez les cuisses de canard confites.

Le burger et sa garniture

Dans un bol, mélanger le fromage Cottage avec l'oignon vert, ajoutez les graines noires de cardamome, salez et poivrez.

Dans une poêle chaude avec un peu d'huile végétale, faites revenir l'effiloché de canard avec les abricots émincés, ajoutez le caramel de Balsamique, assaisonnez de sel et poivre.

Montage

Sur la base des petits burgers toastés, déposez une petite feuille de laitue, dessus une belle cuillère de fromage Cottage, ensuite le canard effiloché aux abricots.

Finalisez en posant les chapeaux sur les burgers, piquez le tout d'un joli cure-dent.

Bon appétit!