

Burger au poulet et canard confit, gruyère, moutarde crémeuse et salade de bébés épinards |

Recette pour 4 personnes



Description

Hamburger au poulet et effiloché de canard confit avec gruyère fondu, garni de moutarde crémeuse et quelques oignons rouges marinés, accompagné d'une salade de bébés épinards.

L'astuce du chef

La gamme des moutardes est très riche, alors n'hésitez pas à choisir une autre moutarde pour cette recette.

Ingrédients

Pour le burger

- 4 Unité(s) Pain à burger
- 400 Gr Haut de cuisse de poulet désossé
- 1 Unité(s) Cuisse de canard confit
- 2 Branche(s) Thym
- 4 Tranche(s) Fromage gruyère
- 60 Ml Moutarde de dijon
- 4 Poignée(s) Bébé(s) épinards
- 30 Ml Huile d'olive
- 30 Ml Vinaigre balsamique

- Sel et poivre

Pour les oignons marinés

- 1 Unité(s) Oignon rouge
- 50 Ml Sucre
- 100 Ml Vinaigre de vin rouge

- Sel et poivre

Préparation

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

Mise en place

Effilochez la cuisse de canard. Hachez le thym. Émincez l'oignon rouge.

Préparation des oignons marinés

Dans une petite casserole, versez le vinaigre de vin rouge, ajoutez le sucre et portez le tout à ébullition. Déposez-y l'oignon rouge et laissez reposer à température ambiante pendant 15 à 20 minutes.

Préparation du poulet et canard confit

Assaisonnez les hauts de cuisses de poulet de sel et de poivre. Dans une poêle antiadhésive, versez un filet d'huile de canola et faites-les revenir à feu vif 2 minutes de chaque côté. Déposez les hauts de cuisse sur une plaque à cuisson et faites cuire au four pendant 10 minutes. Déposez la chair de canard dans un bol. Ajoutez le thym frais haché. Déposez le mélange de canard sur les hauts de cuisse puis recouvrez d'une tranche de gruyère. Terminez la cuisson au four pendant 3 à 4 minutes.

Préparation du pain

Coupez les pains en deux puis badigeonnez-les d'huile d'olive. Faites-les cuire au four pendant quelques minutes afin qu'ils soient dorés. Réservez.

Composez les burgers

Tartinez le pain de moutarde crémeuse. Ajoutez les hauts de cuisse gratinés au canard, un peu d'oignons marinés et quelques feuilles d'épinards puis maintenez le burger en place à l'aide d'un pic à brochette.

Dressage de votre assiette

Assaisonnez les feuilles de bébés épinards avec le vinaigre balsamique et l'huile d'olive. Servez votre burger accompagné de cette salade.

Bon appétit!