



Burger au Cantal et aiguillettes de canard au balsamique et figues rôties

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes

Recette pour 4 personnes

Ingrédients

- 4 tranches de Cantal entre deux AOP
- 8 aiguillettes de canard
- 2 échalotes
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 30 g de sucre
- Beurre
- Piment d'Espelette
- 4 pains à burger
- Mesclun
- 4 figues violettes
- Sel, poivre du moulin

1. Colorer les aiguillettes sur chaque face dans une poêle avec du beurre. Réserver.
2. Dans la même poêle, faire suer les échalotes émincées, ajouter le vinaigre balsamique et le sucre. Faire réduire, ajouter les aiguillettes, napper et poursuivre légèrement la cuisson pour une viande rosée à cœur. Réserver et conserver la réduction de balsamique à part.
3. Dans la même poêle, faire revenir les rondelles de figues avec du beurre. Réserver. Toaster les pains à burger 3 minutes dans un four à 210°.

4. Monter le burger avec la sauce balsamique sur le pain, le mesclun, les aiguillettes, la tranche de cantal, une pincée de piment, les rondelles de figues, refermer le pain. Déguster tiède.

© L'Agence Emulsion pour Sodiaal Fromages