



MINI HAMBURGERS AU FOIE GRAS

Pour 12 mini hamburgers :

12 petits pains briochés (à commander chez votre boulanger)

2 figues fraîches

1 paquet de 4 escalopes de foie gras surgelées (picard)

½ plaque de magrets de canard séchés

1 pot de gelée de piment d'Espelette

Dans une poêle antiadhésive, faire dorer et cuire rapidement les escalopes de foie gras. Débarrasser sur une assiette recouverte de papier absorbant et détailler en 12 petites lamelles.

Laver les figues, les détailler en 12 fines tranches. Sortir la plaquette de magrets de canard séchés quelques minutes avant de l'utiliser.

Couper les brioches en deux, tartiner chaque face d'un peu de gelée de piment d'Espelette (pas trop, c'est fort !!). Poser sur la base de la brioche 1 tranche de figue fraîche, 1 lamelle de foie gras poêlé, 1 lamelle de magret de canard séché. Couvrir avec le dessus de la brioche et réserver.

Au moment de servir, passer au four chaud quelques minutes... et déguster.... Miam... !!!

Blog : maptitcuisine.canalblog.com