

Hamburger de canard rôti, jus acidulé à la noix – salade mêlée **(Hôtel La Rochette)**

Oignons confits :

Faire suer les oignons hachés grossièrement dans du beurre et huile de noix, coloration blonde. Ajouter une cuillère de miel d'acacia, un trait de vinaigre balsamique, sel, poivre, eau jusqu'à hauteur. Laisser compoter doucement.

Pomme vonnassienne :

800g de pomme de terre cuite chaude
4 œufs,
100g de farine,
20cl de crème liquide,
10cl de lait
sel, poivre, noix de muscade.

Pâte de tomate : 10mn de préparation et 12mn de cuisson

500g de tomates non épépinées et coupées en quartiers,
3 cuillères à soupe d'huile d'olive,
1 gros oignon émincé en fines tranches,
1 gousse d'ail dégermée et hachée,
5 branches de basilic,
2 cuillères à soupe légèrement bombée de curry,
2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique,
3 cuillères à soupe de ketchup,
2 cuillères à café de miel liquide, sel, poivre
Faire fondre l'oignon avec les herbes de Provence et le curry pendant 2mn à feu doux.
Puis, à feu moyen, ajoutez tous les autres ingrédients et remuez régulièrement pendant 10mn.
La pulpe de tomates doit être bien réduite, avant d'être mixée dans un robot.

Cuisson des magrets :

Poêler les magrets entiers côté peau qui doit devenir croustillante, puis l'autre face.
Après cuisson, n'oubliez pas un temps de repos.

Montage du hamburger :

Sur une assiette, disposer une pomme vonnassienne, quelques feuilles de roquette, une cuillère d'oignons confits, une cuillère à café de pâte de tomate, et les tranches de magret. Puis renouveler l'opération à l'identique en terminant le hamburger avec de la roquette assaisonnée.