

BURGER POMME FOIE GRAS CASSIS

INGRÉDIENTS

Pour 1 portion(s)

Escalope de foie gras	**1 cl**
Pomme	**1 cl**
Echalote	**1 cl**
Pain à burger	**1 cl**
Steak hâché	**1 cl**

PRÉPARATION

1. Epluchez une pomme et coupez la en 2 horizontalement et enlever le centre, ce sera votre pain à burger !
2. Faites dorer votre escalope de foie gras dans une poêle et faites ensuite revenir les pommes dans cette même poêle pour qu'elles soient plus tendres et qu'elles s'imprègnent du goût.
3. Sur le feu, laissez confire une échalotte dans l'équivalent d'un petit verre Crème de Cassis de Dijon Briottet.
4. Pour le nombre d'étages, on vous laisse choisir !

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.