



BURGER POMME FOIE GRAS CASSIS

Ingrédients - 1 Pers.

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

Préparation

Epluchez une pomme et coupez la en 2 horizontalement et enlever le centre, ce sera votre pain à burger !

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.

Sur le feu, laissez confire une échalote dans l'équivalent d'un petit verre Crème de Cassis de Dijon Briottet.

Pour le nombre d'étages, on vous laisse choisir !

Laissez-vous tenter par cette recette généreuse et originale de burger pomme foie gras cassis. Gourmandise assurée avec la rondeur du foie gras, relevé par des pommes acidulées et à la Crème de Cassis de Dijon. Jean-Alain Poitevin, chef du Restaurant l'Orée des Vignes à Gilly les Citeaux en Bourgogne, a imaginé une recette de burger originale, mariant le sucré salé avec brio ! Sortez l'argenterie, c'est une recette simple qui en mettra plein la vue à vos invités que l'on vous propose ici. Recette pour 1 personne

Retrouvez toutes nos recettes sur www.briottet.fr