



BURGER NOUVELLE-AQUITAINE



HUILES ELITE/GOURMET/LINE



4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

4 Buns à l'encre

GARNITURE

2 tomates de Marmande
4 tranches de jambon de
Bayonne
160gr Ossau-Iraty

SAUCE

1 jaune d'œuf
1 c. à s. de moutarde Brive
1 c. à c de vinaigre de vin
rouge
15cl d'huile Amphora Line
2 piments vert écrasés

Friture

300gr de pomme de terre
Mona-Lisa
PM huile Elite
1 gousse d'ail

CUISSE DE CANARD CONFITE

2 cuisses de canard
PM huile Gourmet
PM ail, thym

- 1 Mondrez les tomates, coupez-les en tranches épaisses et réservez.
- 2 Coupez l'Ossau-Iraty en tranches.
- 3 Montez la mayonnaise à l'huile Line puis ajoutez une pointe de piment vert.
- 4 Épluchez les pommes de terre, taillez en fines lamelles, lavez et séchez. Faites frire à l'huile Elite à 160°C, salez, puis râpez une gousse d'ail dessus au microplane.
- 5 Salez et poivrez les cuisses de canard, laissez tirer 1h. Confisez-les ensuite avec ail et thym 4h à 90°C à l'huile Gourmet.

POUR LE MONTAGE

Effilochez les cuisses de canard à la fourchette et formez des cercles réguliers.

Coupez les pains en deux, tartinez chaque face de sauce, montez avec les tomates, le jambon, puis ajoutez le canard et enfin l'Ossau-Iraty.

Chauffez 3 minutes à 180°C .

Tranchez et servez.



Découvrez
la recette du
pain **juste ici**



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •