



BURGER PAYS DE LA LOIRE



HUILES ELITE/GOURMET



4 PORTIONS

INGRÉDIENTS

4 brioches vendéenne

GARNITURE

4 tranches de bacon
1 curé nantais
2 pommes Golden
PM Amphora Gourmet
40gr de roquette

SAUCE

160gr de sucre
PM cuillère vinaigre de vin
10cl de crème
30gr de beurre demi-sel

FRITURE

100gr de moquette
1/2 oignon
1/2 carotte
1 branche de céleri
PM Amphora Elite

SUPRÊME DE CANARD

2 suprêmes de canard
PM sel, poivre

- 1 Faites dorer le bacon à l'huile Gourmet et cuire les rondelles de pomme jusqu'à légère caramélisation.
- 2 Coupez le curé nantais en 4.
- 3 Triez la roquette.
- 4 Faites cuire le sucre au caramel, déglacez au vinaigre et à la crème puis montez au beurre demi-sel.
- 5 Départ eau froide les moquettes avec la garniture aromatique. Assaisonnez en fin de cuisson, égouttez, séchez au four à 160°C pendant 10 minutes puis frire à l'huile Elite à 150°C.
- 6 Habillez les suprêmes de canard et faites-les cuire une cuisson rosée sur la graisse.

POUR LE MONTAGE

Coupez les pains en deux et toastez-les légèrement.

Déposez les tranches fines de canard, le bacon, la roquette, les pommes, le fromage et la sauce au caramel.

Refermez, passez au four 2 minutes à 180°C.

Tranchez et servez.



Découvrez
la recette du
pain **juste ici**



AMPHORA

• LE SPÉCIALISTE DES HUILES PROFESSIONNELLES •