

MINIS BURGERS MAGRET DE CANARD & COMTÉ

3 personnes 15 minutes facile

Ingrédients

- 10 Minis Brioch'Burgers La Fournée Dorée
- 10 tranches de magrets de canard séché
- 10 petites tranches de comté
- 2 oignons jaunes
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 c. à soupe de sucre
- Feuilles de roquette
- Beurre, sel & poivre

Préparation

Emincer les oignons et les faire fondre dans une poêle avec une belle noix de beurre pendant 10 minutes.

Une fois les oignons translucides, ajouter le sucre et le vinaigre balsamique et poursuivre la cuisson de 5 minutes.

Assaisonner, débarrasser et réserver.

Déposer une petite cuillerée de confit d'oignon sur les bases des Minis brioch'burgers, quelques feuilles de roquette, une tranche de magret de canard séché puis une tranche de comté.

Refermer les Minis brioch'burgers et servir.

