

MINIS BURGERS MAGRET DE CANARD & FIGUE

3 personnes 20 minutes facile

Ingrédients

- 10 Minis Brioch'Burgers Sésame
- 20 tranches de magret de canard fumé
- 3 oignons rouges moyens
- 1 grosse c. à soupe de miel
- Confiture de figue
- Quelques feuilles de roquette

Préparation

Émincer finement les oignons rouges.

Faire revenir les oignons dans une poêle à feu doux pendant 5 minutes.

Ajouter le miel, mélanger et laisser caraméliser.

Couper les minis Brioch'Burgers en deux.

Tartiner la base de chaque pain avec 1 c. à café de confiture de figue.

Déposer 2 tranches de magret fumé par mini burger.

Ajouter une cuillère d'oignon caramélisé et quelques feuilles de roquette.

Refermer avec le chapeau du pain.

Réserver au frais jusqu'au moment de servir.

