

## Bao burger au canard effiloché, soja et satay



### Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
5 grammes	Ail semoule en boîte 500g DUCROS	0010300
200 grammes	Brioche au beurre extra fine en sac 10 kg COMPLET	0046205
0.5	Carottes rapées en boîte 5/1 BONDUELLE	0043252
800 grammes	Confit de canard en boîte 5/1 JEAN DE France	0035768
50 grammes	Cornichon en lamelle aigre-doux en bocal 1,6 kg HUGO REITZEL	0097997
5 centilitres	Huile de sésame en bidon 50 cl HUILERIE GID	0096699
20 centilitres	Huile d'olive vierge extra Grande Selection en bouteille 75 cl GID	0170821
QS	Mélange 5 baies entières en boîte 180 g DUCROS	0032790
50 grammes	Oignons rissolés en sachet 1 kg CARAVELLE	0133844
10 centilitres	Sauce Nuoc Mam en flacon verre 125 ml SUZI WAN	0044248

### Étapes de préparation

- 1 Mettre en œuvre la préparation brioche en utilisant les préconisations d'utilisateur.
- 2 Façonner les brioches en petit pain rond d'environ 45 g.
- 3 Respecter les durées de pointage, d'apprêt et de cuisson.
- 4 Réserver les petits pains briochés sur une grille.
- 5 Remettre en œuvre le confit de canard en le réchauffant.

- 6 Egoutter les cuisses de canard puis les effiloche.
- 7 Ajouter l'ail, puis assaisonner selon votre goût avec la sauce nuoc mam, l'huile de sésame, l'huile d'olive et le mélange 5 baies.
- 8 Couper les mini brioches en deux puis les garnir avec l'effiloché de canard, ajouter les oignons rissolés, la julienne de carotte et les tranches de cornichons.
- 9 Dresser les baos burger selon votre convenance et envoyer chaud.

## Le bon accord vin

Pour accompagner votre recette, nous vous proposons un Madiran AOC en bouteille 75 cl MADIRAN BY ALAIN BRUMONT