

Burger au canard



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
	Boîte hamburger carton en paquet de 50 GARCIA DE POU	0189588
250 g	Carottes rapées en boîte 5/1 BONDUELLE	0043252
1.5	Confit de canard en boîte 5/1 JEAN DE France	0035768
150 g	Cornichons en rondelles aigre-doux en boîte 4/4 HUGO REITZEL	0147189
10 g	Graine de sésame en sachet 1 kg LA CASE AUX EPICES	0057667
10 g	Menthe lyophilisée en boîte 70 g DUCROS	~
10 pièces	Pain spécial burger aux céréales et graines 85 g HARRYS	0241573
	Salade roquette	~
200 g	Sauce béarnaise en seau 2,7 kg AMORA	0057085
200 g	Sauce Wok aigre-douce en bouteille 1 L GO TAN	0049468
150 g	Tomates	~
20 pièces	Tranche de comté	~

Étapes de préparation

- 1 Chauffer le confit afin de pouvoir l'effiloche, puis l'assaisonner avec la sauce aigre-douce, la menthe lyophilisée et les graines de sésame.
- 2 Tailler les tomates en tranches.
- 3 Toaster les pains burger et les tartiner de sauce béarnaise.

- 4 Disposer : les tranches de comté, l'effiloché de canard , les carottes, les cornichons, les tranches de tomate et la roquette.
- 5 Refermer les burgers avec le dessus des pains.