

# Burger gourmand

## Magret de canard, figues, reblochon



Recette N°24



## Préparation

1. Lavez en premier la salade et coupez les figues en lamelles. A l'aide d'un bon couteau, faites de fines entailles dans le gras du magret.
2. Cuire la viande dans une poêle, côté gras, puis côté chair jusqu'à obtenir une couleur bien dorée (6 min de chaque côté environ).
3. Laissez reposer vos morceaux enveloppés dans une feuille d'aluminium.
4. Faites chauffer vos buns au grille-pain ou au four, puis coupez le magret en très fines tranches.



## Ingrédients

4 pers  10 min  15 min

|              |                      |
|--------------|----------------------|
| 200 g        | Magret de canard     |
| 4 belles     | Figues fraîches      |
| 4 buns       | (pain burger)        |
| 4 c. à soupe | chutney de figues    |
| 4 feuilles   | salade fraîche       |
| 1 gros       | oignon rouge         |
| 1 demi       | reblochon            |
|              | sel/poivre du moulin |

# Burger gourmand

## Magret de canard, figues, reblochon

### Suite

5. Tartinez-les buns d'une cuillerée de chutney, puis ajoutez la salade, oignons, le magret, lamelles de reblochon et tranches de figues sur un plat à four.

6. Mettre le tout au four/grill 2 à 3 min, juste pour que le fromage soit fondu.

Accompagnez idéalement avec des frites maison ou d'une bonne salade.

**Régalez-vous !**

**Le Garçon Boucher**