Burger au Foie Gras

Père Noël

? Temps de Préparation : 30 min - ? Temps de Cuisson : 5 min - ? Temps Total : 35 min

Ingrédients

À l’occasion des fêtes de fin d’année, le foie gras est roi, et pour varier les plaisirs gustatifs, on peut se laisser tenter par le hamburger au foie gras quelques jours avant Noël. Ce petit délice qu’on partage en famille, entre amis ou en couple est facile à faire.

Imaginez : la tendreté du pain brioché, la douceur du foie gras chaud, la légère acidité d’une compotée d’oignons, le croquant d’une pomme… Chaque bouchée est un véritable feu d’artifice de saveurs, digne des plus grands repas de fête !

Voici la recette de cuisine pour 4 personnes. La préparation ne prend que 30 minutes et la cuisson 5 minutes. Convient aussi bien en plat principal qu’en version mini-burgers à l’apéritif.

• 2 cuillérées à soupe d’huile d’olive

• 4 petits pains briochés au lait

• 4 cuillerées à soupe de sucre roux en poudre

• 3 gros oignons

• 2 verres de vin rouge

• 1 salade de feuilles de chêne

• 1 cuillerée à soupe de vinaigre balsamique

• 4 escalopes de foie gras

• 6 lamelles de magret de canard fumé

• 1 pomme golden Astuce : Choisissez une pomme golden bien ferme pour apporter une pointe de fraîcheur à votre burger, et n’hésitez pas à tester une pincée de cannelle pour relever la compotée d’oignons.

Recette du Burger au Foie Gras

• On commence par la confiture d’oignons : coupez les oignons en dés. Astuce : Évitez les larmes en passant les oignons sous l'eau froide avant de les couper. Faites revenir les oignons dans une casserole huilée jusqu'à ce qu’ils deviennent translucides. Une fois dorés, ajoutez le vin rouge. Mélangez, laissez mijoter, puis incorporez le sucre et le vinaigre. Assaisonnez de sel et de poivre. Poursuivez la cuisson à feu doux pour obtenir une confiture savoureuse et fondante. Exemple : pour accentuer le côté sucré-salé, ajoutez une pointe de miel en fin de cuisson.

• Préparation du foie gras : faites cuire les escalopes de foie gras à sec durant 2 minutes dans une poêle chaude. Déposez dessus les lamelles de magret de canard. Conseil : Ne retournez pas trop tôt le foie gras pour qu’il dore bien et garde sa texture fondante.

• Cuisson des pains : enfournez les petits pains briochés quelques minutes pour les rendre légèrement croustillants à l'extérieur et moelleux à cœur.

• Pendant ce temps, effeuillez et ciselez la salade, puis coupez la pomme golden en fines rondelles. Astuce : Citronnez légèrement les tranches de pomme pour éviter qu'elles ne noircissent.

• Montage : tartinez la base du pain de confiture d'oignons. Ajoutez une rondelle de pomme, une escalope de foie gras avec ses lamelles de magret de canard, puis terminez par la salade. C'est l'ordre des saveurs qui fait toute la différence : la pomme apporte une note fruitée, le foie gras la douceur, et la salade la fraîcheur.

• Finalisation : Refermez le burger et servez immédiatement. Proposez le reste de confiture d'oignons en accompagnement. ? Variante gourmande : Pour les amateurs de viande, incorporez un steak haché de bœuf juste saisi. Son goût prononcé se marie parfaitement avec le foie gras et le magret, pour une version encore plus généreuse.

Le saviez-vous ? Ce burger haut de gamme peut aussi être décliné en version végétarienne en remplaçant le foie gras par un médaillon de polenta poêlé et le magret par des lamelles de légumes grillés.

Ce hamburger au foie gras est bien plus qu'une simple recette : c'est un voyage gustatif qui sublime l'esprit de fête. N'hésitez pas à personnaliser la garniture selon vos envies ou à proposer ces burgers en version mini lors de vos apéritifs dinatoires.

• Accompagnez-les de frites de patate douce pour une touche d'originalité.

• Ajoutez un tour de moulin à poivre juste avant de servir pour relever le goût du foie gras.

• Servez avec un vin rouge corsé ou un moelleux selon vos préférences. En résumé : Un burger au foie gras offre une alternative festive et originale aux entrées traditionnelles et ne manquera pas de séduire vos convives lors de vos repas d'exception.