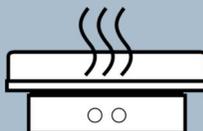


# Burger canard à l'asiatique

Un burger fusion mariant avec subtilité les tranches de magret de canard, aux pommes et relevé d'un chutney de mangue.



Plancha



Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUNS SÉSAME Ø 12,5 CM	 4266	1 pces
Epinard		20 g
Tomates fraîches		20 g
Magret de canard		100 g
Pommes golden		30 g
Soja frais		20 g

## Mise en place

La veille décongeler au froid positif les buns.  
Laver et couper les tomates en fines tranches.  
Laver et préparer les épinards.  
Laver et couper les pommes en fines tranches. Les colorer dans un peu de beurre dans une sauteuse et ajouter le chutney mangue. Cuire 2 minutes pour obtenir des pommes caramélisées. Réserver.  
Enlever la graisse sur le magret de canard, l'émincer en fines aiguillettes et les faire mariner dans la sauce prune.

## Mise en oeuvre

En fonction de votre équipement, (four convoyeur, toasteur, salamandre, four, plancha...), réchauffer les buns.  
Enlever le surplus de marinade et réserver.  
Saisir rapidement les aiguillettes et déglacer avec le reste de marinade.

Dans l'ordre dresser:

- La base du bun
- La moitié des épinards
- Les tomates
- Les pousses de soja
- Les aiguillettes de canard
- Les pommes
- Le reste d'épinards
- Le sommet du bun

## Suggestion

1 heure avant le service, réserver à température ambiante les rondelles de tomates afin de ne pas refroidir l'ensemble des burgers.