

Mini burger au canard confit, champignons, Migneron de Charlevoix, sauce aux trois moutardes et érable

Recette pour 12 tapas

Description

Un mini burger irrésistiblement gourmand, garni de canard confit, de champignons savoureux et de Migneron de Charlevoix fondant, relevé d'une sauce aux trois moutardes et à l'érable.

L'astuce du chef

Faites légèrement griller l'intérieur des pains briochés afin qu'ils restent fermes et ne s'imbibent pas de sauce. Pour un burger encore plus gourmand, laissez le canard colorer quelques instants dans la poêle avant le montage, puis servez sans attendre.

Ingrédients

Champignons

- 250 Gr Champignons de paris
- 30 Ml Huile d'olive
- 15 Ml Jus de citron
- 1 Cuil. à thé Moutarde de dijon
- Beurre
- Sel et poivre

Canard confit

- 3 Unité(s) Cuisse de canard confit
- 1 Unité(s) Oignon
- 1 Unité(s) Échalote française
- 2 Unité(s) Gousse d'ail
- 5 Tige Thym
- 15 Ml Huile de canola
- Beurre
- Sel et poivre

Sauce moutarde érable

- 1 Cuil. à soupe Moutarde de dijon
- 2 Cuil. à soupe Moutarde à l'ancienne
- 1 Cuil. à soupe Moutarde jaune
- 1 Cuil. à soupe Sirop d'érable
- 6 Unité(s) Cornichons sûrs
- Beurre
- Sel et poivre

Garniture et montage

- 12 Unité(s) Mini pain burger brioché
- 180 Gr Fromage migneron de charlevoix
- 36 Unité(s) Feuille(s) de roquette
- Beurre
- Sel et poivre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **four** à **400 F°**

Mise en place

Faire chauffer le four à 400 F. Éplucher et tailler les échalotes en lamelles. Éplucher et ciseler finement l'oignon. Hachez l'ail. Effeuille le thym. Coupez de belles tranches de champignons puis

gardez les pieds et les chutes. Coupez les mini-pains burger en deux. Effilochez les cuisses de canard en retirant les os et la peau excédentaire. Tailler de belles tranches carrées de Migneron de Charlevoix. Tailler les cornichons en très fine brunoise.

Champignons

Dans un bol, mélanger l'huile d'olive, le jus de citron, la moutarde, le sel et le poivre. Sur une plaque recouverte de papier parchemin, disposer les tranches de champignons d'environ la taille des pains burger.

À l'aide d'un pinceau alimentaire, badigeonner légèrement les rosaces avec la marinade. Réserver.

Canard confit

Couper les pieds et les chutes de champignons en petits dés. Dans une poêle chaude avec un filet d'huile végétale, faire revenir l'oignon, l'échalote, les champignons et l'ail pendant quelques minutes. Ajouter le canard effiloché, les feuilles de thym frais et poursuivre la cuisson jusqu'à ce que le mélange soit bien chaud et légèrement croustillant. Rectifier l'assaisonnement. Réserver.

Sauce moutarde érable

Mélanger tous les ingrédients dans un bol puis mélanger pour avoir un mélange homogène. Réserver.

Montage des tapas

Sur chaque rond de champignons, répartir une portion de canard confit à l'aide d'un emporte-pièce. Ajouter une tranche de Migneron de Charlevoix. Passer la plaque au four pendant 2 à 3 minutes afin de réchauffer le canard et commencer à faire fondre le fromage.

Pendant ce temps, tartiner généreusement les pains burger de sauce moutarde érable. Déposer 3 feuilles de roquette sur la base des pains.

À l'aide d'une petite spatule, déposer délicatement chaque rosace garnie de canard et de Migneron sur les pains. Refermer les burgers avec le dessus des pains.

Bon appétit!