

Burger de canard à l'Ossau-iraty



Pour 4 personnes

Pains burger

- 500 g de farine T55
- 20 g de sucre
- 1 sachet de levure déshydratée
- 1/2 cuillère à café de sel
- 300 g de lait tiède
- 80 g de beurre mou

Steaks hachés de canard

- 2 magrets de canard
- sel, poivre

Compotée d'oignons

- 2 oignons
 - 1 cuillère à soupe de sucre
 - 3 cuillères à soupe de vin rouge
 - Un morceau d'Ossau-iraty
-

Commencez par faire les pains burgers.

Mettez la farine, le sucre, la levure et le sel dans le bol de votre robot et mélangez. Ajoutez le lait petit à petit en pétrissant à vitesse lente. Lorsque tout le lait est incorporé ajoutez le beurre et pétrissez plusieurs minutes jusqu'à ce que la pâte soit homogène et se décolle des parois du bol.



Laissez pousser la pâte durant 1 heure dans un endroit chaud.



Lorsque la pâte a bien poussé, dégazez-la et mettez-la sur votre plan de travail fariné. Divisez-la en 6 pattons et formez des pains ronds. Posez-les sur une Silpat et laissez les pains gonfler durant 1 heure.



Préchauffez votre four à 200°C. Avant d'enfourner, badigeonnez les pains de lait et parsemez quelques graines de sésame, flocons d'avoine ou graines de pavot sur chaque pain. Enfournez 15 minutes.

Lorsque les pains sont cuits sortez-les du four et laissez-les refroidir sur une grille.

Préparez ensuite les steaks hachés de canard. Dégraissez les magrets (conservez la graisse) et coupez-les en gros cubes. Mixez la viande avec le sel et le poivre, formez 4 steaks hachés et placez-les 1 heure au réfrigérateur.



Pendant ce temps, émincez les oignons, et faites-les revenir dans un peu de graisse de canard. Ajoutez le sucre et faites caraméliser les oignons. Ajoutez le vin et faites compoter les oignons à feu doux en mélangeant régulièrement.

Faites revenir les steaks à la poêle sur chaque face. Coupez les pains en deux et posez les dessous sur une plaque allant au four. Posez un steak sur chaque pain, et recouvrez-les avec des tranches fines d'Ossau-iraty. Au moment de servir, enfournez 5 minutes à 180°C. A la sortie du four, ajoutez des oignons sur les steaks et recouvrez avec les dessus des pains.

Vanille
et
Chocolats

<http://vanilleetchocolats.com/>