

# Burger de Canard

Baie de tasmanie, buns de maïs, foie gras poêlé & frites de patates douces

Par Damien Litaudon,  
Chef de cuisine, Palmer & Co



## Les ingrédients pour 2 personnes

### LES BUNS DE MAÏS

130 g de farine de blé  
65 g de polenta  
4 g de levure de boulanger  
100 ml d'eau  
4 g de sel (½ c à moka)  
1 pincée de sucre

### LE CONFIT D'OIGNONS

2 oignons  
3 càs de vinaigre de xérès  
1 verre de porto rouge  
1 verre de jus de veau  
Sel, poivre  
Thym, laurier

### STEACK DE CANARD / FOIE GRAS

1 magret  
1/2 càc baies de Tasmanie moulue  
Sel, poivre noir du moulin  
2 escalopes de foie gras  
1 grosse poignée de roquette

### LES FRITES DE PATATES DOUCES

1 grosse patate douce  
1 càs de maïzena  
3 càs d'huile  
1 pincée de piment moulu,  
et une d'ail poudre/haché  
3 pincées de paprika fumé, de cumin  
graines hachées et d'herbes de  
Provence

## La recette

### LES BUNS DE MAÏS

Mélanger tous les ingrédients et pétrir environ 6 minutes jusqu'à obtenir une pâte homogène. Laisser reposer/lever ½ heure puis façonner la pâte obtenue en boule. La couper en deux parts égales, les façonner en boule à nouveau, puis les aplatir à la main. Faire lever 20 à 30 min. Cuire à la vapeur 15 min ou au four à 180° pendant 12 minutes.

### STEACK DE CANARD / FOIE GRAS

Ôter une partie du gras du magret de canard, puis le couper en cubes d'1 cm. Hacher le tout au couteau ou avec un mixeur s'il est assez puissant. Assaisonner de sel, poivre et baies de Tasmanie moulues. Former les deux steaks à l'aide d'un emporte-pièce et d'une cuillère. Cuire les deux steaks à la poêle. Poêler les escalopes de foie gras, puis les trancher.

### LES FRITES DE PATATES DOUCES

Couper la patate douce, préalablement épluchée, en frites. Les mettre dans un récipient, les mélanger avec la maïzena, puis l'huile et les épices. Les disposer sur une plaque et les cuire au four à 200° environ 15 à 20 minutes.

### LE CONFIT D'OIGNONS

Emincer les oignons et les faire suer 3 minutes avec un peu de beurre, ajouter ensuite le vinaigre de Xérès. Faire réduire puis verser le porto. Faire à nouveau réduire de moitié, ajouter le jus de veau et faire réduire une troisième fois jusqu'à l'obtention d'une texture sirupeuse.

*Couper les buns en deux, monter le burger en commençant par le confit d'oignons, le steak de canard, puis le foie gras poêlé et enfin la roquette.*



*L'accord parfait*