

Burger de Canard à l'Orange et Sauce Cacahuètes

Nombre de personnes: 2

Temps de préparation: 1 heure

Ingrédients:

- | | |
|---------------------------------------|---------------|
| - Pain pour Hamburger | 2 grands |
| - Magrets de Canard | 1 petit |
| - Sauce Teriyaki (Japonais-Chinois) | 1 c à soupe |
| - Oranges | 1 |
| - Beurre de Cacahuètes | |
| - Cacahuètes | 1-2 c à soupe |
| - Crème Balsamique | à l'orange |
| - Sel | |
| - Poivre | |

Recette:

- Otez un peu de gras du magret moule taillez-le en très petits dés ou hachez-le au hachoir à viande. Placez le hachis obtenu dans un plat creux, salez un peu, poivrez puis ajoutez la sauce teriyaki. Mélangez et réservez au frais.
- Coupez les pains burger en deux et nappez les faces intérieures d'huile et d'origan. Passez au four à 200°C pendant 4-5 minutes. Réservez.
- Concassez les cacahuètes au pilon.
- Coupez deux tranches épaisses d'orange et retirez la peau.
- Etalez le beurre de cacahuètes sur les faces intérieures des pains grillés.
- Répartissez quelques cacahuètes concassées sur la partie du dessous.
- Grillez le canard quelques instants dans une poêle chaude.
- Déposez la viande grillée sur le burger avec les cacahuètes concassées puis la rondelle d'orange et terminez en nappant d'un filet de crème balsamique à l'orange.
- Saupoudrez encore quelques cacahuètes concassées, fermez le pain et dégustez.

