BURGER AU CONFIT DE CANARD MAISON, FONDUE DE POIVRONS ROUGES ET ROQUETTE

Le 18 Juillet 2020









4 délicieuses recettes avec du confit de canard

LA COMBE DE JOB SARL 21 Avenue Conseiller Coudert 19130 Objat
05 55 84 13 33 - contact@lacombedejob.com

La recette traditionnelle de confit de canard

Quelles soient en **conserve** ou **sous vide**, les cuisses de canard ou les cuisses d'oie **se réchauffent au four** à une température moyenne de l'ordre de 180 °C pendant 15-20 minutes afin que la peau soit légèrement dorée et croustillante. Une recette simple, classique et rapide qui plait au plus grand nombre. Vous pouvez les accommoder avec des pommes de terre sarladaises (ail, persil et **graisse de canard**) ou une poêlée de haricots verts.

Un autre grand classique le parmentier de canard

C'est un plat unique qui **se prépare à l'avance** et qui permet de profiter de ses convives : cuisiner les cuisses confites et les accommoder avec une salade verte. Faire réduire des échalotes dans un peu de graisse, mélanger avec les **cuisses confites** que vous aurez préalablement effilochées.

Disposez ensuite la préparation au fond d'un plat à gratin, couvrez avec une purée de pommes de terre ou une purée de patates douces. Pour apporter un peu d'éclat au parmentier de canard, vous pouvez ajouter du **piment d'Espelette** dans le confit.

Comment dresser le parmentier de confit de canard de façon **élégante et originale**? Notre astuce : conservez vos **bocaux de foie gras** type Le Parfait. Disposez l'**effiloché de canard** chaud au fond du bocal puis recouvrez avec votre purée chaude. Mettez votre bocal fermé dans une assiette avec un mesclun de salade.

Une recette revisitée de nems

à l'effilochée de confit de canard : une association originale salée sucrée. Laissez libre cours à votre imagination : nem de canard au **chutney de figue** ou plus exotique nem de confit de canard au **chutney de mangue.**

A découvrir en détail **sur notre blog**

Dernière idée recette originale le burger

avec des cuisses de canard confites, il fera l'unanimité auprès des enfants et des ados.

Tout savoir sur le hamburger au fil des temps

Le hamburger serait né au 19 ième siècle à Hambourg en Allemagne. Les immigrés allemands l'auraient emmenés dans leurs bagages en Amérique. Pour certains experts, les 1ers **burgers** ont des origines beaucoup plus anciennes qui remonteraient au 12 ième siècle.

C'est en 1955 que la célèbre enseigne au logo sur fond rouge avec un "M" en jaune voir le jour, elle invente un nouveau modèle de **restauration rapide**. Aujourd'hui, elle compte pas loin de 38000 restaurants dans le monde

La tendance de ces dernières années ne s'est pas inversée bien au contraire. Nous voulons aujourd'hui gagner du temps à l'heure du déjeuner mais également trouver des solutions "à emporter" pour la maison.

Depuis, **club sandwichs**, burgers, sushis,pizzas, sont autant de préparations simples à réaliser qui se dégustent avec les mains dans la rue : on parle de "**street food**" : au placard, les fourchettes, couteaux, place à la **convivialité**.

Une certitude, depuis plus de 40 ans, le burger a évolué et ce n'est plus simplement un steak haché, de la salade, une tranche de fromage, le tout accompagné d'une sauce. On le revisite, il devient gastronomique

Recette revisitée du burger maison au confit de canard, fondue de poivrons et roquette façon La Combe de Job

Ce hamburger **gastronomique** se déguste en plat principal avec une salade ou à l'**apéritif** en version **mini,** un **snacking**

haut de gamme pour une soirée **originale** entre amis.

Ingrédients pour la réalisation de la pâte à burger

pour 12 burgers

Etape 1 Réalisez la pâte à burger

- 360g de farine T55
- 140g de farine aux céréales (5 céréales, 3 graines)
- 2 cuillères à soupe de miel
- 60g de beurre mou
- 300 ml de lait tiède
- 1.5 cuillère à café de levure de boulanger déshydratée
- 1.25 cuillère à café de sel

Nous vous invitons à vous rendre sur le blog d'Anne Papilles et Pupilles pour la réalisation de la recette. Elle permet de confectionner 6 gros burgers. Pour un apéritif dînatoire, nous vous conseillons toutefois de fabriquer 12 pâtons plus faciles à manger autour d'une table de salon.

Ingrédients pour la garniture des burgers

- 4 **Cuisses de canard** en conserve ou sous vide
- 3 Poivrons rouges
- 3 Poivrons verts
- 3 Poivrons jaunes
- 3 Oignons
- 1 sachet de Roquette

Préparation du burger au confit

Etape 2 Emincez les poivrons et les oignons. Faites les revenir dans un wok avec de l'huile d'olive jusqu'à ce qu'ils soient confits

Etape 3 Ôtez la peau et effilochez les **cuisses de canard sous vide** que vous rajouterez à la préparation précédente.

Etape 4 Dressez les burgers avec l'effilochée de canard aux poivrons et oignons confits. Rajoutez quelques feuilles de roquette.

Etape 5 Quel vin choisir avec un burger au confit de canard?

Vous pouvez opter pour un vin qui s'accorde bien avec la viande riche et savoureuse du canard, tout en étant suffisamment polyvalent pour accompagner les autres ingrédients du burger. Voici quelques suggestions de vins :

1. Pinot Noir : Ce vin rouge est généralement léger à moyen corps, avec des arômes de fruits rouges et une acidité vive. Il se marie bien avec la viande de canard et n'écrasera pas les autres saveurs du burger.
2. Merlot : Un merlot doux et fruité peut également être un bon choix, car il offre des tanins doux et une texture agréable qui se marie bien avec le canard.
3. Syrah : Ces vins rouges corsés ont souvent des notes de fruits noirs, d'épices et de poivre qui peuvent compléter le goût robuste du canard confit.
4. Zinfandel : Si votre burger au canard a une touche épicée ou sucrée grâce au chutney ou aux condiments, un Zinfandel fruité et épicé pourrait être une excellente option (origine Croatie)
5. Chardonnay : Si vous préférez le vin blanc, un chardonnay bien équilibré avec une bonne acidité peut être un choix judicieux, surtout s'il est vieilli en fûts de chêne pour apporter des notes de vanille et de beurre, qui se marient bien avec le canard.
6. Vin mousseux / Champagne : Si vous voulez ajouter une touche festive à votre repas, un vin mousseux ou un Champagne brut peut être un excellent choix, car son effervescence rafraîchissante complétera la richesse du canard.

En fin de compte, le choix du vin dépendra de vos préférences personnelles et de celles de vos invités. N'hésitez pas à demander des conseils à un sommelier ou à votre **caviste** habituel pour trouver le vin qui conviendra le mieux à votre burger au confit de canard.

Article mis à jour le 08 août 2023