



Poivron Rouge / Red Pepper



Burger de canard au poivron rouge

Red pepper duck burger

Burger de canard au poivron rouge

Red pepper duck burger

SAUCE AU POIVRON ROUGE

Fromage frais (Philadelphia)	100g
Purée de poivron rouge PONTIER	80g
Piment d'Espelette	5g
Sel	

Mélanger ensemble le fromage frais, la purée de poivron rouge PONTIER, le piment d'Espelette puis saler.

BURGER DE CANARD

Pains à burger	4
Cuisses de canard confit	6
Courgette	1
Aubergine	½
Échalotes	2
Laitue	¼
Huile d'olive	
Sel, poivre	

Tailler grossièrement la laitue. Tailler la courgette et l'aubergine en tranches de 3mm puis les griller à l'huile d'olive. Ciseler les échalotes et effiloche les cuisses de canard confit. Suer les échalotes dans une poêle à l'huile d'olive puis faire revenir la chair de canard. Assaisonner et mouler en cercle (d'un diamètre équivalent à celui des pains à burger).

DRESSAGE

Réchauffer le canard au four. Toaster les pains à burger. Tartiner de sauce sur la base et le chapeau. Monter ensuite le burger en disposant de la salade, une tranche de courgette, une tranche d'aubergine, le canard et terminer avec une tranche de courgette, une tranche d'aubergine puis la salade et mettre le chapeau du pain à burger. Presser légèrement et servir avec des frites fines et de la salade verte.

LE CONSEIL EN PLUS

Pour une version provençale, remplacer la purée de poivron rouge PONTIER par de la purée de tomate PONTIER, les cuisses de canard confit par du bœuf haché avec des olives et du basilic.

RED PEPPER SAUCE

Cream cheese (Philadelphia)	100g
PONTIER red pepper purée	80g
Espelette chilli pepper	5g
Salt	

Mix the cream cheese, PONTIER red pepper purée and the Espelette chilli pepper together and add salt.

DUCK BURGER

Burger buns	4
Confit duck legs	6
Courgette	1
Aubergine	½
Shallots	2
Lettuce	¼
Olive oil	
Salt, pepper	

Roughly chop the lettuce. Chop the courgette and aubergine into 3 mm slices and fry them in olive oil. Slice the shallots and pull apart the confit duck legs. Sweat the shallots in a pan with olive oil and brown the duck meat. Season and shape into a circle (to the same diameter as the burger bun).

ASSEMBLY

Reheat the duck in the oven. Toast the burger buns. Spread the sauce on the top and bottom bun halves. Assemble the burger by layering some salad, a slice of courgette, a slice of aubergine, the duck and then finish with a slice of courgette, a slice of aubergine, the salad and then the top half of the bun. Gently squeeze it all together and serve with skinny fries and a green salad.

EXTRA TIP

For a Provençal version, replace the PONTIER red pepper purée with PONTIER tomato purée and the confit duck legs with minced beef with olives and basil.

