Burger de Canard, Picandou®, pomme de terre rôtie et moutarde à l’ancienne

Informations

Personnes : **1**
Préparation : **20 min.**
Cuisson : **10 min.**

Ingrédients

- 1 Picandou®
- 50 g d’ aiguillettes de canard
- 1 galette de pomme de terre
- 1 bun de 70 g
- 10 g de laitue
- 15 g de moutarde à l’ancienne
- 15 g de sauce tomate
- 2 cl d’huile d’olive

Étapes de la préparation

FROMI

1. Effeuillez, lavez, puis égouttez la laitue.
2. Faites cuire les aiguillettes avec un filet d’huile d’olive.
3. Mettez la galette de pomme de terre au four à 180°c pendant 5 minutes. Ou faites-la revenir à la poêle sur un feu moyennement vif.
4. Passez le bun au toaster.
5. Sur une tranche du bun, disposez ainsi la moutarde à l’ancienne, la laitue, la galette de pomme de terre, le canard puis le palet de Picandou.
6. Refermez le burger avec l’autre moitié du bun.
7. Passez le burger au four encore chaud pendant 2 minutes.
8. Avant de servir le burger, ajoutez de la sauce tomate sur le Palet de Picandou.