

Burger de foie gras



Plat **Facile**

Pour : 4 personnes

Préparation : 25 mn

Cuisson : 20 mn

On se fait plaisir et on marie le hamburger avec le foie gras.

Ingrédients

- 1 quatre-quarts pur beurre 500 g ker cadéac
- 2 gros oignons rouges
- 1 bouteille de cidre brut
- 4 fines tranches de foie gras mi-cuit
- 16 feuilles de basilic
- 2 cuillères à soupe de miel
- cannelle
- fleur de sel
- poivre
- sésame brun
- huile d'olive
- 1 emporte-pièces rond de 6 cm

Préparation

- 1 Coupez les oignons rouges en fines lamelles et faites-les revenir dans un peu d'huile d'olive. Ils doivent devenir translucides.
- 2 Salez et poivrez puis ajoutez le miel, la cannelle et recouvrez de cidre.
- 3 Laissez confire doucement à feu doux (environ 20 minutes).
- 4 Divisez le quatre-quarts sur toute sa longueur.
- 5 Avec un emporte-pièces, réalisez quatre ronds de quatrequarts dans la partie supérieure (avec la croûte) et quatre autres ronds dans la partie inférieure du quatre-quarts.
- 6 Sur les ronds de la partie inférieure, alternez le confit d'oignons, deux feuilles de basilic, la tranche de foie gras, salez, poivrez, ajoutez deux feuilles de basilic à nouveau et du confit d'oignons.
- 7 Recouvrez ensuite avec un rond de quatre-quarts (avec la croûte) et parsemez de sésame brun.

Proposé par

Ker Cadéac

Ker Cadéac

Ker Cadéac, le pâtissier breton, vous propose ses gâteaux, madeleines, quatre-quarts, goûters d'enfant, ainsi que des idées recettes pour les déguster.

[Découvrez les produits et recettes Ker Cadéac](#)

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

