MINIS BRIOCH'BURGER À LA FIGUE & FOIE GRAS

3 personnes
10 minutes
facile

Ingrédients

- 10 Minis Brioch'Burgers Figue
- 150g de foie gras
- 2 oignons jaunes
- 1 c. à soupe de vinaigre balsamique
- 1 c. à soupe de sucre
- Mâche
- Beurre, sel & poivre

Préparation

Emincer les oignons et les faire fondre dans une poêle avec une belle noix de beurre pendant 10 minutes.

Une fois les oignons translucides, ajouter le sucre et le vinaigre balsamique et poursuivre la cuisson de 5 minutes.

Assaisonner, débarrasser et réserver.

Détailler le foie gras en tranches puis en petits médaillons à l'aide d'un emporte-pièce du diamètre des Minis Brioch'Burgers Figue.

Déposer une petite cuillerée de confit d'oignons sur les bases des Minis Brioch'Burgers Figue puis un médaillon de foie gras.

Surmonter de quelques feuilles de mâche et refermer les Minis Brioch'Burgers Figue.

Maintenir avec de jolis pics fantaisie et servir !

Astuce

gagnez du temps en utilisant un confit d'oignon du commerce !