



## BURGER DE CANARD

 4 pers  10 min  15 min   

### Ingrédients écomiam

- 400 g d'effiloché de canard confit surgelé
- 150 g d'oignons rouges émincés surgelés
- 4 pains burger décongelés
- 8 tranches de fromage à raclette décongelées

### Épicerie / marché

- 4 cuillère à café de moutarde
- 8 cuillère à soupe d'huile d'olive

### Préparation

- Coupez les pains burger en deux.
- Dans une poêle avec un peu d'huile d'olive, faites toaster les pains.
- Placez les pains sur une plaque de cuisson.
- Posez une tranche de fromage à raclette sur chaque demi-pain.
- Faites cuire au four à 180°C pendant 5 min.
- Dans la poêle avec de l'huile d'olive, faites revenir les oignons rouges.
- Ajoutez l'effiloché de canard confit.
- Salez & poivrez.
- Mettez une cuillère à café de moutarde sur le pain du dessous.
- Ajoutez la préparation canard et oignons rouges.
- Recouvrez avec le chapeau du burger.