



Don Pato

Durée du high : 30 min

Level :

Stuff

- | | |
|-------------------------------|--|
| 4 Pains Blanc. | 1 Jaune d'œuf |
| 3 Cuisses de canard confites. | 20 cl de vin rouge |
| 2 Échalotes. | 4 Cuill à soupe de vinaigre de framboise |
| 1 Tomate orange | Levure de bière |
| 4 Tranches de Comté 12 mois. | Salade |
| 1 Dose d'encre de seiche | |

Cook

- I Passer les cuisses de canard au four pour que la graisse fonde. Enlever la peau, effiloche la viande, puis la réserver au frais.
- II Eplucher et Ciseler les échalotes. Les faire suer dans une poêle avec de l'huile d'olive (sans coloration) puis ajouter l'effiloche de canard pour le remonter en température. Une fois le mélange chaud déglacer avec le vinaigre de framboise afin de décoller les sucs de cuisson. Enfin, ajouter le verre de vin rouge et laisser chauffer à feu doux jusqu'à évaporation du liquide.
- III Découper le pochoir de votre choix avec une feuille de papier cuisson, puis le déposer sur le pain blanc. Mélanger l'encre de sèche et le jaune d'œuf afin d'avoir votre peinture. Puis peindre avec un pinceau le pain à l'aide du pochoir et de la peinture alimentaire.
- IV Déposer le fromage sur l'autre tranche du burger, puis déposer la viande sur le fromage dans un emporte pièce de façons à former un steak. Découper la tomate et la salade, déposer la salade sur le steak de canard avec un peu de levure de bière puis la tomate.

FINISH
HIM

Passer le burger au four pour finir la cuisson.

History

L'élevage des oiseaux est une pratique qui remonte à l'Antiquité égyptienne¹. La pratique du gavage s'est perpétuée pendant et après la chute de l'Empire romain en Europe centrale, dans les communautés juives. Les juifs utilisaient fréquemment la graisse d'oie pour la cuisson, car le beurre avec la viande, et le saindoux, leur étaient interdits. De plus, les huiles d'olive et de sésame étaient difficiles à obtenir en Europe centrale et de l'ouest.