

Burgers au foie gras

4 pers 35 mn

Les **ingrédients**

- 4 steak hachés
- 1 foie gras cru
- 1 poignée de roquette
- ½ poivron coupé finement
- 1 tomate coupée finement
- Parmesan râpé
- 1 c. à s. de vinaigre balsamique
- Confiture d'oignon
- 4 pains à burger

La **recette**

Etape 1
Préchauffer le four.

Etape 2
Préparer les légumes dans des bols pour dresser rapidement.

Etape 3
Mettre les pains à hamburger au four.

Etape 4
Trancher le foie en escalopes épaisses. Les fariner.

Etape 5
Les faire saisir à la poêle et les réserver au four.

Etape 6
Dans la même poêle faire cuire les steaks et les réserver également au chaud.

Etape 7
Faire déglacer le vinaigre balsamique dans la graisse restante. Rapidement, dresser le pain, le tartiner de confitures d'oignons (en haut et en bas).

Etape 8
Ajouter dans l'ordre : roquette, poivrons, tomates, parmesan, steak, vinaigre déglacé, escalope de foie et pain.

Etape 9
Servir de suite.