

# **Burgers basques**

## **Pour deux burgers**

*2 buns*

*2 steaks hachés de canard*

*2 tranches d'Ossau-iraty*

*2-3 feuilles de salade*

*2 échalotes*

*Des tomates cerise confites dans l'huile*

*1 cuil café de miel*

*4 cuil à soupe de crème liquide*

*1 cuil café de pâte de piment d'Espelette*

Coupez les buns en deux.

Coupez les feuilles de salade en lanières

Faites cuire les steaks dans grande poêle et profitez-en pour faire légèrement grillé l'intérieur des buns.

Epluchez et émincez les échalotes puis faire les revenir dans une autre poêle avec le miel. Ajoutez les tomates confites en fin de cuisson. Débarrassez dans une assiette.

Dans la poêle qui a servie à cuire les échalotes versez la crème et la pâte de piment d'Espelette, mélangez et laissez épaissir sur feu moyen. Réservez.

**Montage:** Sur la partie inférieure des buns déposez un peu de salade, puis les steaks, le mélange échalotes-tomates et enfin versez la sauce au piment d'Espelette. Refermez les burgers et bon appétit!!!