

# *Burger de canard aux champignons et lomo oliveira*

## *Pour 4 burgers*

*4 pains à burger*

*1 oignon rouge*

*8 champignons bruns*

*4 steaks hachés de canard*

*12 tranches de lomo oliveira*

*2 cuil à soupe de mascarpone*

*2 cuil à soupe de moutarde à l'ancienne*

*1 cuil à soupe de crème liquide*

Epluchez et émincez l'oignon, lavez et émincez les champignons puis faites les revenir à la poêle avec l'oignon dans un filet d'huile d'olive.

Faites cuire les steaks de canard.

Coupez les petits pains en deux et passez-les quelques minutes sous le gril du four (surveillez-les bien)

Mélangez le mascarpone, la moutarde et la crème, salez à votre goût.

Montez les burgers: étalez un peu de sauce à la moutarde sur le pain du dessous puis déposez les steaks, les tranches de lomo, encore un peu de sauce et pour finir ajoutez le mélange oignons champignons et refermez les burgers. Servez avec des frites ou des potatoes au four et régalez-vous.