



## ***Burger de canard, salade de chou sauce Buffalo Ranch***

BBQ - RECETTES - REPAS - THÉMATIQUES - VOLAILLES



NOMBRE DE PORTION : 4

---

TEMPS DE PRÉPARATION : 20 MIN

---

TEMPS DE CUISSON : 10-15 MIN

---

TEMPS DE REPOS :

---

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

---

CONGÉLATION: NON

## Ingrédients

---

- 1 c. soupe d'huile végétale
- 4 à 8 (selon votre gourmandise) **galettes de burger de canard de Barbarie de Canard du Village \***
- 1 tasse de fromage cheddar fort, râpé
- 4 pains hamburgers briochés
- 2 tasses de salade de chou du commerce ou un mélange maison de carottes râpées, kale et chou
- 1/4 tasse de sauce à salade Buffalo et ranch du commerce
- 1/4 tasse d'oignons frits
- Quelques tranches de cornichons à l'aneth
- Mayonnaise épicée au goût

\*Vous pouvez aussi utiliser des galettes de porc, de poulet ou de dindon que vous assaisonnez à votre goût

## Préparation

---

1. Dans un poêlon, faire chauffer l'huile \*à feu vif.
2. Déposer les galettes dans le poêlon ou sur BBQ préchauffé à feu vif.

3. Faire cuire les galettes pendant 7-10 minutes en les retournant à mi-cuisson ou jusqu'à ce qu'elles soient bien cuites. Le temps de cuisson dépendra de l'épaisseur de vos galettes.
4. Faire griller quelques minutes vos pains. Réserver.
5. Lorsque les galettes seront cuites, fermer le feu et déposer le fromage râpé sur les galettes. Fermer le couvercle du BBQ ou déposer un couvercle sur votre poêlon pour faire fondre le fromage.
6. Pendant ce temps, dans un bol, mélanger la salade de chou avec la sauce Buffalo ranch.
7. Garnir le pain du bas avec un peu de mayonnaise épicée. Déposer quelques tranches de cornichons, le ou les galettes (dans le cas d'un double cheeseburger) et garnir de salade de chou.
8. Refermer les burgers et servir immédiatement.

\*Sauter cette étape si vous faites la cuisson sur le BBQ