



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.

Don Matéo

C'est en 2010 qu'il s'installe à Lyon, nouveau terrain de jeux aux multiples possibilités... Très vite, il revêt les murs de la ville de ses fameux portraits : des anonymes qui interpellent par l'émotion et l'énergie qu'ils insufflent. Simples hommages à ceux qu'il admire, pieds de nez plein d'humour et artistique qui désormais rendent immédiatement identifiable son style, sa patte graphique!

Son leitmotiv, son ambition, ce qui l'anime au quotidien : «Agir comme antidépresseur urbain»! La rue devient et reste désormais plus que jamais son atelier et son lieu d'expression. Une subtile combinaison entre liberté d'expression et enthousiasme créatif.