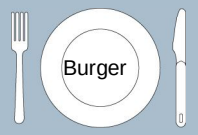
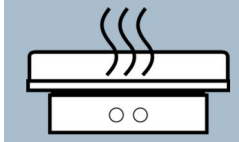
Américain

F00263

Burger Boeuf

L'inmanquable burger de boeuf garni de concombres marinés, tomate, salade fraîche et nappé de sauce hamburger. Servi avec des frites.





Plancha

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUNS SÉSAME Ø 12,5 CM ❄	4266	1 pces
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	5 g
PREMIUM # 1 BURGER SAUCE	5941	20 g
SLICED PICKLES - Cornichons marinés tranché	3468	20 g
Steak haché		120 g
Tomates fraiches		30 g
Salade type mesclun		20 g
Frites		200 g

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation les pains burger en froid positif.
Laver et couper la tomate en tranches fines et réserver au frais.
Éplucher et laver la batavia et réserver au frais.

Mise en oeuvre

A la commande, cuire le steak de bœuf sur la plancha ou poêle très chaude.
Plonger les frites dans un bain de friture à 180°.
Chauffer délicatement le pain burger uniquement coté mie sous une salamandre ou un toasteur quelques secondes.

Dresser le burger :
- La sauce premium sur la base du pain
- Un trait de mustard French's
- La feuille de batavia
- Le steak de bœuf
- Les tranches de tomate
- Les rondelles de concombres marinées
- Finir par le chapeau du pain burger

Dresser avec les frites.

SA SDV
ZA DU PONT NEUF
BP. 20177 SALLES D'ANGLES
16121 COGNAC CEDEX 6
Tél. 05 45 82 83 11
Fax. 05 45 83 98 96
www.sdvfrance.fr