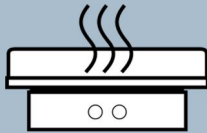
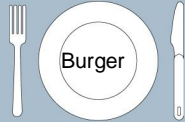


Beef bap

Le burger classique version bap moelleux, garni de steak haché, tomates, concombres marinés, salade et nappé de sauce hamburger. Servi avec des frites.



Plancha



Mise en place

Décongeler les pains baps la veille au froid positif.

Mise en oeuvre

Faire cuire le steak haché sur une plancha.
Chauffer les 2 parties du bun sur une plancha.

Dresser dans l'ordre:

- la base du bun
- la sauce premium hamburger
- les rondelles de tomates
- les concombres marinés
- la salade
- le steak haché
- le chapeau du bun nappé à l'intérieur de sauce premium.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAINS BAPS FARINÉS Ø 12,3 CM	6240	1 pces
PREMIUM # 1 BURGER SAUCE 3 L	4352	30 g
Tomates fraîches		50 g
SLICED PICKLES - Cornichons marinés tranché	3468	20 g
Salade type mesclun		20 g
Steak haché		120 g
Frites		150 g