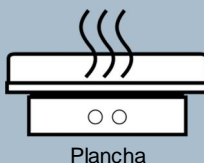


Double Burger

Pain ambiant, double steaks bœuf classique pas d'Angus, oignons, sauce cheddar, pousses épinard, tomate



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les buns.
Mettre le cheddar au bain-marie.
Laver les tomates et le concombre et les couper en fines tranches, réserver.

Mise en oeuvre

Cuire les steaks à la cuisson demandée sur une plancha bien chaude ou une poêle, légèrement huilée.
Réchauffer les pains à l'aide d'un chauffe buns, sous une salamandre ou un toasteur.

Monter ensuite le burger en étalant une fine couche de sauce premium sur la base du pain chaud puis disposer :

- Les rondelles de pickles
- Les tranches de tomates
- Le steak
- Une cuillère à soupe de cheddar chaud
- Deux tranches de bacon grillé
- Les tranches de concombres
- Le centre du pain burger chaud recouvert de sauce premium
- Les rondelles de pickles
- Les tranches de tomates
- Le steak
- Le cheddar
- Quelques feuilles de salade
- Recouvrir avec le chapeau du bun chaud.

Servir avec des frites et une sauce BBQ.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PREMIUM # 1 BURGER SAUCE	5941	50 g
SLICED PICKLES - Cornichons marinés tranché	3468	40 g
SMOKEY BARBECUE SAUCE	2016	20 g
CHEDDAR CHEESE SAUCE poche	7020	25 g
Bacon		20 g
Concombre		20 g
Frites		100 g
Oignons rouges		10 g
Salade type mesclun		20 g
Steak haché		300 g
Tomates grappes		40 g