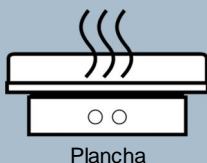


# Double Burger

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