



Plancha

# Quesadilla burger

Burger revisité à la mode tex mex : tortilla toastée, boeuf, râpé mexicain, pico et guacamole.



© Photo SDV 2012

## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le mélange râpé et le guacamole. Réaliser le pico en mélangeant intimement ensemble les ingrédients ci-dessous :

- Dés de tomates
  - Oignons ciselés
  - Coriandre fraîche émincée
  - Piments jalapenos hachés
  - Un trait de citron vert
- Saler, poivrer et réserver au frais.

## Mise en oeuvre

A la commande mettre à cuire le steak de bœuf sur la plancha bien chaude.

Sur une tortilla placer le mélange râpé, le guacamole, le pico.

Ajouter le steak cuit à la cuisson demandée, recouvrir de mélange râpé, de guacamole, de pico.

Refermer avec une autre tortilla et snacker rapidement des deux cotés, afin que le râpé fonde et la tortilla colore.

Servir aussitôt avec des frites et un peu de pico dans une coupelle.

## Suggestion

Vous pouvez ajouter un peu de salade sur les cotés du burger à l'envoi, pour apporter une touche de fraîcheur.

| Ingrédients                   | Code SDV | Poids Net |
|-------------------------------|----------|-----------|
| TORTILLAS DE BLÉ Ø 16,5 CM    | 5145     | 2 pces    |
| DELUXE GUACAMOLE 2 kg         | 7943     | 20 g      |
| MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA | 7129     | 30 g      |
| PIMENTS JALAPENOS EMINCES     | 7036     | 5 g       |
| Citron vert                   |          | 0.05 pces |
| Steak haché                   |          | 140 g     |
| Oignons                       |          | 20 g      |
| Tomates grappes               |          | 40 g      |
| Coriandre fraîche             |          | 0 g       |
| Frites                        |          | 100 g     |