



Burger bap au bleu

Burger associant la force de caractère du fromage bleu, la douceur des oignons et le fondant du steak de boeuf avec les lanières de bacon croustillantes.



© Photo SDV 2012

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAINS BAPS FARINÉS Ø 12,3 CM	6240	1 pces
PREMIUM # 1 BURGER SAUCE	5941	20 g
SLICED PICKLES - Cornichons marinés tranché	3468	20 g
Steak haché		130 g
Batavia		10 g
Bleu d'auvergne		10 g
Tomates fraîches		10 g
Oignons		10 g
Frites		120 g

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le pain bap, le steak de boeuf ainsi que les tranches de bacon.
Laver et couper des tranches de tomates, réserver au frais.
Laver et réserver au frais la batavia.
Éplucher et émincer les oignons, puis dans une casserole avec un peu d'huile les faire compoter doucement.

Mise en oeuvre

A la commande, faire cuire le steak sur la plancha bien chaude et légèrement huilée.
Faire frire les frites.
Toaster légèrement le bun coté mie quelques secondes et réchauffer quelques secondes les lanières de bacon sur la plancha.

Monter les burgers dans l'ordre :

- La sauce premium sur la base du bun
- Une feuille de batavia
- Les rondelles de tomates
- Les rondelles de concombres marinés
- Le steak
- Les morceaux de bleu
- Les émincés d'oignons
- Le bacon
- Le chapeau du bun

Servir aussitôt avec les frites.