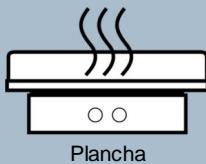


Burger bap sweet relish

Bap moelleux avec steak de boeuf fondant, cheddar coulant, salade, tomate, pickles et sweet relish.



© Photo SDV 2014

Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation en froid positif le pain bap et le steak Angus, bien filmé à l'abri de l'air.
Laver et couper en tranches la tomate, réserver au frais.
Laver et préparer la salade, réserver au frais.
Éplucher l'oignon et le couper en rouelles, réserver au frais.
Mettre le cheddar au bain-marie.

Mise en oeuvre

A la commande, faire cuire le steak sur la plancha bien chaude légèrement huilée, selon la cuisson demandée.
Toaster légèrement le bap coté mie quelques secondes sous une salamandre, un toasteur ou un convoyeur à bun's.

Monter les burgers dans l'ordre :

- La sauce premium sur la base du pain
- La feuille de salade
- Les tranches de tomate
- Les rouelles d'oignon
- Le steak de boeuf Angus
- Le cheddar chaud
- Le sweet relish

Refermer avec le chapeau et servir aussitôt avec frites et coleslaw.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAINS BAPS FARINÉS Ø 12,3 CM	6240	1 pces
BACON EN TRANCHES	7670	15 g
SWEET RELISH	5102	10 g
PREMIUM # 1 BURGER SAUCE	5941	10 g
CHEEDED CHEESE SAUCE	6878	10 g
Steak haché		130 g
Batavia		10 g
Oignons rouges		10 g
Tomates fraîches		20 g