

# Burger bap angus guacamole

Un bap multigrains avec guacamole, steak d'Angus, oignon rouge, tomate, salade et pico de gallo.



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif, le pain bap, le guacamole et le steak Angus, bien filmé à l'abri de l'air.  
Éplucher l'oignon rouge, le couper en deux et l'émincer, réserver au frais.

Réaliser le pico de gallo :  
Laver la tomate et couper la moitié en petits dés.  
Éplucher l'oignon et le ciseler.  
Hacher la coriandre fraîche.  
Réunir tous ces ingrédients dans un saladier, assaisonner et ajouter un trait de citron vert et de RedHot, puis réserver au frais.  
Couper en tranche l'autre moitié de tomate, réserver au frais.

## 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 :

- Le guacamole sur la base du bap
- Les tranches de tomate
- Les rouelles d'oignon
- Le steak de boeuf Angus
- Le pico de gallo
- La salade

Refermer avec le chapeau ou le laisser sur le coté de l'assiette avec salade et tomate.

## Suggestion

Vous pouvez remplacer la sauce Redhot par du piment Jalapeno (réf. 1431).

Ingrédients		Code SDV	Poids Net
PAINS BAPS FARINÉS Ø 12,3 CM		6240	1 pces
DELUXE GUACAMOLE 2 kg		7943	20 g
SAUCE REDHOT ORIGINAL		6806	0 g
Steak haché			130 g
Batavia			10 g
Oignons rouges			10 g
Tomates fraîches			60 g
Citron vert			0.02 pces
Coriandre fraîche			10 g
Oignons			20 g