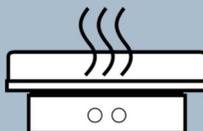


Bap chicken avocado

Un bap fariné avec poulet, filet de poulet, onion crisp, tomates, pickles, moutarde French's.



Plancha



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le pain bap, le steak de poulet à la Texane et les lamelles d'avocat.

Laver, enlever le pédoncule de la tomate et couper en tranches fines, réserver.

Laver et préparer la salade.

Eplucher et couper l'oignon rouge en rouelles puis réserver.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude légèrement huilée, cuire la moitié du steak de poulet.

Sous une salamandre, un toasteur ou un convoyeur, réchauffer coté mie les deux moitiés du pain bap quelques secondes.

Monter le burger dans l'ordre :

- La sauce premium sur la base du pain
- Un trait de mustard French's
- Les feuilles de batavia
- Les tranches de tomates
- Les pickles
- Le steak de poulet
- Les rouelles d'oignons
- Les lamelles d'avocat
- Ajouter les oignons frits

Refermer avec le chapeau du bap et ajouter les frites.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAINS BAPS FARINÉS Ø 12,3 CM	6240	1 pces
FILET DE POULET À LA TEXANE - CRU	6670	0.5 pces
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	5 g
CRISPY ONIONS	3482	5 g
PREMIUM # 1 BURGER SAUCE	5941	0.02
SLICED PICKLES - Cornichons marinés tranché	3468	10 g
Batavia		10 g
Oignons rouges		10 g
Frites		80 g
Tomates grappes		20 g