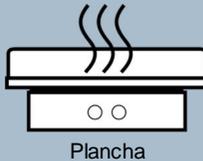


Baps fariné éffiloché de porc bbq

Pain baps moelleux, éffiloché de porc saveur bbq, salade, tomate et oignon.



Ingrédients	Code SDV	Poids Net
EFFILOCHÉ DE PORC BBQ	6928	120 g
PAINS BAPS FARINÉS Ø 12,3 CM	6240	1 pces
SMOKEY BARBECUE SAUCE	2016	20 g
Batavia		20 g
Préparation coleslaw chou rouge	F00502	50 g
Oignons rouges		10 g
Tomates grappes		30 g

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif, le pain bap ainsi que l'effiloché de porc.
Laver la tomate et la couper en tranches fines.
Eplucher l'oignon rouge, l'émincer et réserver.
Laver et préparer la batavia, puis réserver.
Réaliser la salade de coleslaw à l'aide de la recette F00502 et réserver au frais.
Mélanger intimement l'effiloché et la sauce barbecue.

Mise en oeuvre

Chauffer l'effiloché au micro-ondes et le placer au bain-marie.
Toaster légèrement le bap coté mie quelques secondes sous une salamandre, un toasteur ou un convoyeur à bun's.

Puis monter le burger dans l'ordre :

- La feuille de batavia
- Les tranches de tomate
- L'effiloché de porc chaud
- Les oignons rouges
- A nouveau la batavia

Refermer avec le chapeau du bap et dresser sur assiette chaude, avec la salade coleslaw bien fraîche.

Suggestion

Vous pouvez, à la commande, réchauffer l'effiloché de porc au micro-ondes ou par un aller-retour sur la plancha.