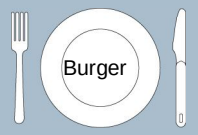
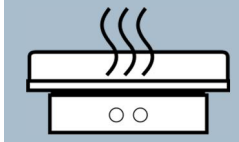
Américain

F00622

Burger gourmet éffiloché de porc

Un pain gourmand garni de salade, sauce barbecue, bacon, effiloché de porc, pickles et moutarde US.





Plancha

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
EFFILOCHÉ DE PORC BBQ ❄	6928	120 g
BACON EN TRANCHES ❄	7670	2 pièce
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	0 g
SMOKEY BARBECUE SAUCE	2016	20 g
PICKLES ENTIERS	6772	20 g
Batavia		20 g
Tomates grappes		20 g
Frites		100 g

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif, le pain gourmet, les lamelles de bacon ainsi que l'effiloché de porc.
Laver la tomate et la couper en tranches fines.
Couper dans le sens de la longueur les pickles, réserver.
Laver et préparer la batavia, réserver.
Sur une plancha chaude, faire revenir les lamelles de bacon rôti environ 1 minute, puis réserver sur une feuille de papier absorbant, opération qui consiste à rendre le bacon crispy, c'est à dire croustillant.
Mélanger intimement l'éffiloché et la sauce barbecue.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude légèrement huilée, réchauffer l'effiloché environ 1 minute en le colorant légèrement.
Toaster légèrement le bun coté mie quelques secondes sous une salamandre, un toasteur ou un convoyeur à bun's.

Puis monter le burger dans l'ordre :

- Un trait de French's mustard
- L'effiloché de porc chaud
- Les lamelles de pickles
- Les tranches de tomates
- Les feuilles de batavia

Refermer avec le chapeau du bun et dresser sur assiette chaude, avec la sauce bbq et les frites.

Suggestion

Vous pouvez également réchauffer l'effiloché au micro-ondes à la commande ou le placer au bain-marie chaud avec la sauce bbq.

SA SDV
ZA DU PONT NEUF
BP. 20177 SALLES D'ANGLES
16121 COGNAC CEDEX 6
Tél. 05 45 82 83 11
Fax. 05 45 83 98 96
www.sdvfrance.fr