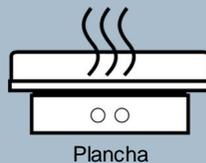
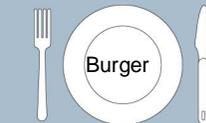


Gourmet cheese burger guacamole

Savoureux pain doré avec boeuf angus, sauce cheddar, guacamole, mayonnaise au Chipotle et oignons grillés.



Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation en froid positif le steak black Angus, le guacamole et le pain gourmet.

Laver et couper les tomates en tranches, réserver.

Eplucher et couper en rouelles les oignons rouges, réserver.

Préparer la salade et les jeunes pousses d'épinards.

Mettre le cheddar au bain-marie.

Mise en oeuvre

A la commande, faire griller le steak Black Angus sur une plancha bien chaude en respectant la cuisson demandée.

Toaster légèrement le pain gourmet coté mie quelques secondes.

Puis monter dans l'ordre :

- Mayonnaise Chipotle sur la base du pain
- Les feuilles de Batavia
- Les tranches de tomates
- Les rouelles d'oignons
- Le steak
- Le cheddar chaud
- Le guacamole
- Finir avec les feuilles de jeunes pousses d'épinards et les oignons frits.

Refermer avec le couvercle du pain gourmet et servir aussitôt avec les frites et le ketchup.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
HACHE DE BOEUF ANGUS FACON BOUCHERE	7062	1 pces
MAYONNAISE AU PIMENT CHIPOTLE	7147	30 g
DELUXE GUACAMOLE 500 g	6720	20 g
KETCHUP TOP DOWN 800 ML	6816	20 g
CRISPY ONIONS	3482	10 g
CHEDDAR CHEESE SAUCE poche	7020	20 g
Epinard		10 g
Frites		70 g
Batavia		10 g
Oignons rouges		10 g
Tomates grappes		30 g