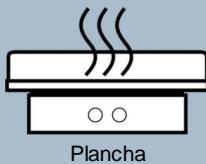


Gourmet cheeseburger

Pain gourmet au lait et au beurre avec sauce premium, tomate, batavia, steak haché de boeuf, crispy onions.



© Photo SDV 2016

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUNS GOURMET DORE 10,5 CM	7018	1 pces
PREMIUM #1 BURGER SAUCE 10 L	6957	20 g
CRISPY ONIONS	3482	15 g
CHEDDAR CHEESE SAUCE poche	7020	20 g
Steak haché		130 g
Frites		100 g
Batavia		15 g
Tomates fraîches		30 g

Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation le bun.
 Laver et couper en tranches les tomates, réserver.
 Laver, préparer la salade et réserver au frais.
 Préparer les pickles de légumes :
 Eplucher, caneler et couper les carottes en rondelles.
 Laver et faire des sommités de chou fleur et brocolis.
 Faire chauffer le sucre, le vinaigre d'alcool et les 10 cl d'eau, verser le mélange bouillant sur les légumes.
 Laisser refroidir et placer au frais.
 Placer le cheddar au bain-marie.

Mise en oeuvre

A la commande, faire cuire le steak sur une plancha chaude, selon la cuisson demandée.

Toaster légèrement le bun toujours coté mie, quelques secondes, puis dresser dans l'ordre :

- Sauce premium sur la base du pain
- Les tranches de tomates
- Le steak
- Le cheddar chaud
- Les crispy onions
- La batavia

Puis refermer avec le chapeau du bun.
 Servir avec les frites et les pickles de légumes

Suggestion

Vous pouvez ajouter avec les pickles de légumes, laurier, romarin, poivre en grains... pour lui donner du goût.