Américain

F00688

Bun gourmet multigrains classic cheddar

Un pain doré aux graines avec steak de boeuf, sauce cheddar, salade, tomate.

Burger

Plancha

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUNS GOURMET MULTIGRAINS Ø 10,8 CM ❄	7064	1 pces
CHEDDAR CHEESE SAUCE poche	7020	20 g
PICKLES ENTIERS	7939	20 g
SAUCE FRED PICKLES ESTRAGON	7748	30 g
Steak haché		140 g
Vinaigre d'alcool		10 ml
Sucre semoule		10 g
Oignons rouges		15 g
Batavia		15 g
Tomates fraiches		25 g

Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation le bun aux graines.
Laver et couper en tranches les tomates, réserver.
Laver, préparer la salade, réserver au frais.
Préparer les pickles d'oignons rouges :
Eplucher et émincer les oignons.
Faire chauffer le sucre, le vinaigre d'alcool et les 10 cl d'eau, verser le mélange bouillant sur les oignons.
Laisser refroidir et placer au frais.
Placer le cheddar au bain-marie.
Couper les pickles en tranches dans le sens de la longueur.

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 Fred sur la base du pain
- La batavia
- Les tranches de tomates
- Le steak
- Le cheddar chaud
- Les pickles
- Les oignons rouges

Puis refermer avec le chapeau du bun.

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