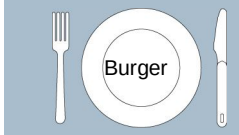
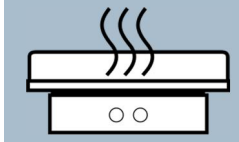
Américain

F00710

Classic gourmet burger

Un pain burger doré et parsemé de graines, garni d'un steak de boeuf, salade, tomates, pickles et oignons frais.





Plancha

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUNS GOURMET MULTIGRAINS Ø 10,8 CM ❄	7064	1 pces
BACON EN TRANCHES ❄	7670	2 pièce
SAUCE FRED PICKLES ESTRAGON	7748	30 g
PICKLES ENTIERS	7939	15 g
Steak haché		130 g
Préparation coleslaw chou rouge	F00502	40 g
Frites		80 g
Oignons rouges		15 g
Tomates grappes		20 g
Batavia		20 g

Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation le bun gourmet aux graines, les lamelles de bacon.
Laver et couper en tranches les tomates, réserver.
Laver, préparer la salade, réserver au frais.
Eplucher et émincer les oignons.
Réaliser la salade coleslaw à l'aide de la recette 502.
Couper les pickles en tranches dans le sens de la longueur.
Faire revenir les lamelles de bacon sur une plancha 1 minute environ de chaque coté, placer sur une feuille de papier absorbant et réserver au chaud.

Mise en oeuvre

A la commande, faire cuire le steak sur une plancha chaude, selon la cuisson demandée.
Toaster le bun coté mie quelques secondes.

Puis dresser dans l'ordre :

- La sauce Fred
- La batavia
- Les tranches de tomates
- Le steak
- Les pickles
- Les lamelles de bacon
- Les oignons rouges
- Une feuille de batavia

Puis refermer avec le chapeau du bun.
Servir aussitôt avec les frites et la salade coleslaw.

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