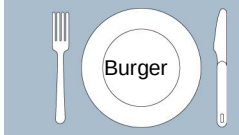
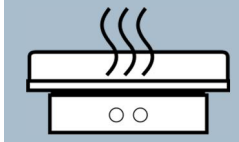
Américain

F00749

Gourmet burger Angus effiloché poulet bbq

Pain gourmet, boeuf angus 150g, effiloché de poulet, sauce bbq, pickles, tomate et salade.





Plancha

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUNS GOURMET DORE 10,5 CM ❄	7018	1 pces
HACHE DE BOEUF ANGUS FACON BOUCHERE ❄	7062	1 pces
SLOW COOKED CHICKEN MEX 5H ❄	7334	40 g
SMOKEY BARBECUE SAUCE	2016	50 g
PICKLES ENTIERS	6772	15 g
Frites		60 g
Tomates grappes		20 g
Batavia		15 g
Oignons rouges		15 g

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le bun gourmet, steak Black Angus et le slow cooked de poulet.
Laver et préparer la salade.
Laver et couper en tranches fines la tomate.
Eplucher et couper en rouelles l'oignon rouge.
Couper dans le sens de la longueur le pickle.
Effilocher délicatement le slow cooked de poulet et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude, cuire le steak selon la cuisson demandée et saisir l'effiloché afin de le colorer quelques secondes.

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

- La moitié de la sauce bbq
- La feuille de salade
- La tomate
- Le steak de bœuf
- Le pickle
- L'éffiloché de poulet
- Ajouter un trait de sauce BBQ
- Les rouelles d'oignon rouge

Refermer avec le chapeau du bun, ajouter les frites et servir aussitôt.

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