

# West & East gourmet burger

Un pain moelleux avec salade croquante, steak de boeuf, coleslaw avec mayonnaise et sauce douce aux piments, tomate et pickles croquant.



## Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation en froid positif le pain gourmet.  
Réaliser la salade coleslaw à l'aide de la fiche recette 502 et la mélanger ensuite intimement à la sauce douce aux piments, réserver au frais.  
Laver et couper la tomate en tranches.  
Couper le pickle dans le sens de la longueur en tranches.  
Laver et préparer la batavia.

## Mise en oeuvre

Faire griller le steak sur une plancha chaude et légèrement huilée, selon la cuisson demandée.

Toaster le pain gourmet quelques secondes et dresser dans l'ordre :

- Les feuilles de batavia
- Le steak
- La salade coleslaw
- La tomate
- Le pickle

Refermer avec le chapeau du pain gourmet.  
Dresser aussitôt avec les frites de patate douce et frites de pomme de terre

Ingrédients		Code SDV	Poids Net
BUNS GOURMET DORE 10,5 CM	❄️	7018	1 pces
SAUCE DOUCE AUX PIMENTS		6678	10 g
FRITES DE PATATE DOUCE	❄️	8007	40 g
PICKLES ENTIERES		7939	15 g
Steak haché			130 g
Préparation coleslaw chou rouge		F00502	30 g
Citron vert			0.2 pces
Tomates grappes			15 g
Batavia			10 g
Frites			40 g