



Burger mode paleo

Un steak de boeuf, lamelles d'avocat, tomate, onion crisp, mayonnaise chipotle.



Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation en froid positif le steak de boeuf et les lamelles d'avocat.
 Laver et couper la tomate en tranches.
 Laver et préparer la romaine.
 Eplucher et couper en rouelles l'oignon rouge.

Mise en oeuvre

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

Puis monter le burger :

- Les feuilles de romaine
- La tranche de tomate
- Le steak
- Les oignons rouges
- Les lamelles d'avocat
- Un trait de mayonnaise Chipotle
- La tomate
- Les pousses de poireaux

Frire aussitôt les haricots verts Cajun environ 2 minutes dans une huile à 180° et dresser l'ensemble.

| Ingrédients | Code SDV | Poids Net |
|---------------------------------|----------|-----------|
| CHIPOTLE CREAMY SAUCE | 7937 | 15 g |
| HARICOTS VERTS STYLE CAJUN | 7179 | 0.03 pces |
| CRISPY ONIONS | 3482 | 10 g |
| TRANCHES D'AVOCAT ORIGINE PEROU | 7770 | 30 g |
| Steak haché | | 130 g |
| Oignons rouges | | 20 g |
| Salade romaine | | 20 g |
| Pousse de poireaux germes | | 5 g |
| Tomates grappes | | 50 g |