

Burger gourmet full beef

Pain burger moelleux garni d'un steak de boeuf, de viande de boeuf assaisonnée d'épices mex et effilochée, guacamole, tomate, oignons et grains de grenade pour la décoration.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation au froid positif le steak, le guacamole, le bœuf mex et le bun gourmet.

Éplucher l'oignon rouge et couper des rouelles.

Laver et préparer la salade.

Laver et couper des rondelles de tomate.

Mise en oeuvre




Griller le steak.

Chauffer les 2 parties du bun, coté mie sous un toasteur ou une salamandre environ 20/30 secondes selon la puissance de l'appareil.

Dresser dans l'ordre:

- la base du bun
- la tranche de piment jalapenos
- Les feuilles de batavia
- les rondelles de tomate
- Le steak
- Ajouter le guacamole
- Le bœuf mex
- Les rouelles d'oignon rouge

Puis refermer avec le chapeau du bun et servir aussitôt.

Ingrédients		Code SDV	Poids Net
BUNS GOURMET DORE 10,5 CM		7018	1 pces
SLOW COOKED BEEF MEX 20 H		7335	30 g
GUACAMOLE EXTREME SUPREME		7942	40 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES		7036	5 g
Steak haché			130 g
Batavia			20 g
Oignons rouges			20 g
Tomates grappes			20 g