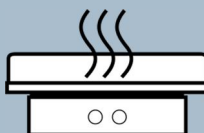


Burger gourmet chicken caesar

Bun gourmet avec aiguillettes de poulet, tomates, concombres, salade et sauce caesar.



Plancha



Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation le bun gourmet.
Laver et couper en tranches les tomates, réserver.
Laver, préparer la salade et réserver au frais.
Préparer des copeaux de parmesan.
Laver et couper le concombre en tranches.
Eplucher, couper en rouelles l'oignon rouge et réserver au frais.

Mise en oeuvre

A la commande, faire frire les aiguillettes de poulet environ 2 minutes à 180° maximum.
Toaster le bun gourmet côté mie quelques secondes.
Puis dresser dans l'ordre :
- La moitié de la sauce Caesar
- La batavia
- Les tranches d'oignon rouge
- Les aiguillettes de poulet
- Les tranches de concombres
- Les tranches de tomates
- Le parmesan
- La batavia
- Les oignons rouges
Puis refermer avec le chapeau du bun.
Servir aussitôt avec les frites et le reste de la sauce Caesar.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUNS GOURMET DORE 10,5 CM	7018	1 pces
AIGUILLETES POULET MULTIGRAINES	7727	3 pces
SAUCE CAESAR TOP DOWN	6826	30 g
Parmesan		20 g
Batavia		20 g
Citron vert		0.2 pces
Frites		70 g
Tomates grappes		30 g
Oignons		30 g
Basilic frais		3 g
Concombre		30 g