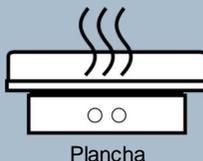


# Burger ambient boeuf tomates avocat

Pain moelleux garni de sauce Fred aux herbes, steak de boeuf, tomates fraiches, tomates sechees, avocat, salade



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en roid positif :

- Le steak Angus
- Les lamelles d'avocat
- Les tranches de bacon

Laver et préparer la salade

Laver et couper en tranches la tomates.

## Mise en oeuvre

A la commande, faire cuire le steak sur une plancha chaude, selon la cuisson demandée.

Saisir également les tranches de bacon sur la plancha environ 20 secondes de chaque cotés, puis réserver.

Toaster le bun ambient côté mie quelques secondes.

Puis dresser dans l'ordre :

- La moitié de la sauce Fred
- La salade
- La tomates fraiche
- La steak
- La tomate séché
- Le pickle
- Le bacon
- L'avocat
- La salade

Refermer avec le chapeau du bun et ajouter des ytouches de sauce Fred sur le steak.

Servir aussitot.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUN BRIOCHE NATURE Ø 10.5 CM	7328	0.17 pces
HACHE DE BOEUF ANGUS FACON BOUCHERE	7062	1 pces
SAUCE FRED PICKLES ESTRAGON	7748	30 g
PICKLES ENTIERES	6772	0.03 pces
BACON EN TRANCHES	7670	2 pièce
TRANCHES D'AVOCAT	6723	30 g
Tomates fraiches		30 g
Tomates séchées		30 g
Batavia		30 g