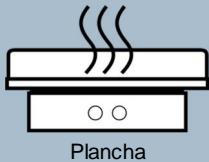


Gourmet pineapple Beyond Meat burger



Ingrédients

Code
SDVPoids
Net

BUNS GOURMET MULTIGRAINS Ø 10,8 CM	7064	1 pces
BEYOND BURGER ®	7526	1 pces
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	30 g
GUACAMOLE EXTREME SUPREME	7942	30 g
Ananas frais		70 g
Roquette		20 g
Frites		80 g
Tomates grappes		30 g

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le pain gourmet, le guacamole et le steak Beyond Meat.

Laver et préparer la batavia.

Laver et couper en tranche la tomate.

Enlever la peau de l'ananas et couper des tranches, enlever le centre dur.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude, cuire le Steak Beyond Meat 3 minutes de chaque coté.

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

Saisir également sur la plancha les tranches d'ananas, afin de les colorer.

Réchauffer quelques secondes sur la plancha chaude les poivrons et oignons.

Dresser dans l'ordre

- Base du bun
- Le guacamole
- Tomate
- Steak Beyond Meat
- La tranche d'ananas
- Les poivrons et oignons

Les feuilles de roquette

Refermer avec la base du bun.

Servir aussitôt avec les frites.