



Gourmet pineapple Beyond Meat burger

Pain aux graines garni de guacamole, burger Beyond Meat, tranche d'ananas, oignons et poivrons grillés, roquette poivrée.



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 côté.
Chauffer les 2 parties du bun, côté 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.

Ingrédients		Code SDV	Poids 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