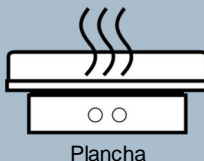
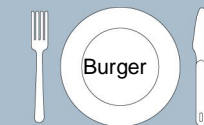


Burger tigre steak veggie et cheddar

Dans un bun tigré original, un steak 100% végétal, cheddar coulant, champignons, salade, tomate et pickles.



Photos SDV



Mise en place

Mettre en décongélation la veille au soir, le bun Tigre et le steak végétal.
Laver et préparer la batavia.
Laver et émincer le chou rouge.
Eplucher et émincer l'oignon rouge.
Couper le pickle dans le sens de la longueur.
Laver puis couper en tranches la tomate.
Laver et escaloper les champignons puis dans une sauteuse avec un peu d'huile d'olive les cuire gentiment environ 20 minutes à feux doux, ajouter un trait de sauce Worcestershire en fin de cuisson et réserver.

Mise en oeuvre

Placer la sauce cheddar au bain-marie ou la chauffer à la commande au micro-ondes environ 20 secondes.
Cuire le steak végétal sur la plancha environ 3 minutes de chaque cotés.
Toaster légèrement le bun coté mie 20/30 secondes sous une salamandre, toasteur, convoyeur à buns...
Frire les frites dans une huile à 180 ° maximum environ 2/3 minutes
Monter les burgers dans l'ordre :
- La sauce Fred sur la base du bun
- La feuille de batavia
- Les rondelles de tomates
- Le steak végétal
- La sauce cheddar
- Le chou rouge
- Le pickle
- Les champignons chauds
Refermer avec le couvercle du pain Tigre.
Servir aussitôt avec les frites.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUN TIGRE Ø 12 CM	7504	1 pces
STEAK VEGETAL	7518	1 pces
SAUCE FRED PICKLES ESTRAGON	7748	30 g
CHEDDAR CHEESE SAUCE poche	7020	20 g
PICKLES ENTIERES	6772	0.02 pces
WORCESTERSHIRE SAUCE L&P	6997	3 g
Frites		80 g
Tomates fraiches		30 g
Oignons rouges		20 g
Batavia		20 g
Choux rouge		20 g
Champignons de Paris		50 g
Huile d'olive		3 g