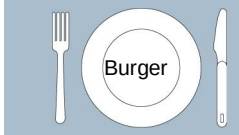
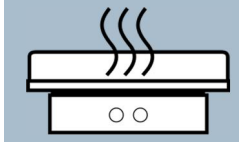
Américain

F01091

Smashed potato burger

Un potato bun garni d'un steak haché, oignons rouges, pickles, american burger sauce et cheddar cheese sauce.





Plancha

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
POTATO BUN Ø 10 CM ❄	7555	1 pces
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	5 g
PREMIUM # 1 BURGER SAUCE	5941	20 g
PICKLES ENTIERS	7939	20 g
CHEDDAR CHEESE SAUCE SQUEEZE	7446	30 g
Steak haché		120 g
Oignons rouges		20 g
Frites		80 g

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le patato bun en froid positif.
Couper dans le sens de la longueur en tranches le pickle.
Eplucher et couper en rouelles l'oignon rouge.
Mettre à chauffer au bain marie la sauce cheddar.

Mise en oeuvre

Former une boule avec le steak haché, la saisir sur une plancha chaude et légérement huilé et immédiatement l'aplatir comme une galettes avec une presse.
Attendre que le jus de la viande remonte pour retourner le steak et ainsi l'enfermer à l'intérieur.
La viande va rester juteuse à souhait à l'intérieur et l'extérieur du steak sera bien caramélisé en formant une croute croustillante.
Toaster légèrement le bun coté mie 20/30 secondes sous une salamandre,toasteur, convoyeur à buns...
Sur la base du pain ajouter :
- La sauce premium
- Un trait de moutarde French's
- Le steak
- La sauce cheddar chaude
- La tranche de pickle
- Les rouelles d'oignon rouge

Refermer avec le chapeau du pain et servir aussitot.

SA SDV
ZA DU PONT NEUF
BP. 20177 SALLES D'ANGLES
16121 COGNAC CEDEX 6
Tél. 05 45 82 83 11
Fax. 05 45 83 98 96
www.sdvfrance.fr