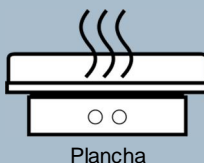


Potato Burger Vintage

Buns à la pomme de terre avec un steak de boeuf Angus, tomate, oignons, pickles, sauce caesar.



Ingrédients	Code SDV	Poids Net
POTATO BUN Ø 10 CM	7555	1 pces
HACHE DE BOEUF ANGUS FACON BOUCHERE	7062	1 pces
SAUCE CAESAR TOP DOWN	6826	20 g
PICKLES ENTIERS	6772	0.02 pces
KETCHUP SANS SUCRE AJOUTE	7487	20 g
WORCESTERSHIRE SAUCE L&P	6997	3 g
Frites		70 g
Tomates fraiches		20 g
Oignons rouges		15 g
Batavia		10 g
Champignons de Paris		70 g

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le patato bun et le steak Angus.
Laver et préparer les feuilles de salade.
Couper le pickle en tranches dans le sens de la longueur.
Laver et couper en tranches la tomate.
Eplucher et couper en rouelles l'oignon rouge.
Laver et couper en deux les champignons de Paris, puis dans une sauteuse légèrement huilée les faire cuire environ 10 minutes et ajouter un trait de sauce Worcestershire en fin de cuisson, réserver.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude saisir le steak de bœuf selon la cuisson demandée.
Mettre à frire les frites.
Toaster légèrement le patato bun coté mie 20/30 secondes sous une salamandre, toasteur, convoyeur à buns...
Monter le burger dans l'ordre :
- La sauce Caesar sur la base du bun
- Les rouelles d'oignon rouge
- La feuille de batavia
- Le steak de bœuf Angus
- Les champignons chauds
- Les rouelles d'oignons rouges à nouveau
- Le pickle
- Les tranches de tomate
- Un trait de ketchup
Puis refermer avec le chapeau de bun Tigre.
Servir aussitôt avec les frites.