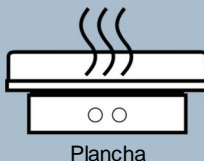


# Burger Mix Poivrons

Bun Tigre avec un steak de boeuf Angus, sauce premium burger, des oignons et poivrons marinés,



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le bun Tigre et le steak de bœuf Angus.  
Eplucher l'oignon rouge et l'émincer en rouelles.  
Laver et couper en tranches la tomate.  
Laver et préparer les feuilles de batavia.  
Couper le pickle en tranches dans le sens de la longueur.  
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

Placer les oignons et poivrons grillés au bain marie.  
Sur une plancha chaude saisir le steak de bœuf selon la cuisson demandée.  
Mettre à frire les frites.  
Toaster légèrement le bun Tigre coté mie 20/30 secondes sous une salamandre, toasteur, convoyeur à buns...  
Monter le burger dans l'ordre :  
- La sauce premium burger sur la base du bun  
- Un trait de mustard French's  
- La feuille de batavia  
- Le steak de bœuf Angus  
- Les oignons et poivrons chauds  
- Les champignons chauds  
- Les rouelles d'oignons rouges  
- Le pickle  
- Un trait de ketchup  
Puis refermer avec le chapeau de bun Tigre.  
Servir aussitôt avec les frites et le ketchup dans une coupelle.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUN TIGRE Ø 12 CM	7504	1 pces
HACHE DE BOEUF ANGUS FACON BOUCHERE	7062	1 pces
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	50 g
PREMIUM # 1 BURGER SAUCE	5941	20 g
PICKLES ENTIERES	6772	0.02 pces
KETCHUP TOP DOWN 800 ML	6816	30 g
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	4 g
WORCESTERSHIRE SAUCE L&P	6997	3 g
Champignons de Paris		50 g
Tomates fraiches		20 g
Oignons rouges		10 g
Batavia		15 g
Frites		100 g