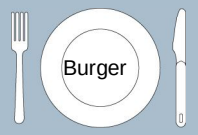
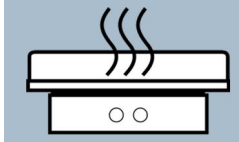
Américain

F01131

Black bacon burger

Pain burger noir garni de steak de boeuf Angus, sauce Fred, tomate, oignons, tranches de bacon grillées, roquette et accompagné de frites de patates douces.





Plancha

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUNS A L'ENCRE DE SEICHE Ø 12 CM ❄	7275	1 pces
HACHE DE BOEUF ANGUS FACON BOUCHERE ❄	7062	1 pces
PICKLES ENTIERS	6772	0.03 pces
BACON EN TRANCHES ❄	7670	2 pièce
KETCHUP SANS SUCRE AJOUTE	7487	20 g
SAUCE FRED PICKLES ESTRAGON	7748	30 g
FRITES DE PATATE DOUCE ❄	7197	100 g
Roquette		10 g
Oignons rouges		20 g
Tomates grappes		30 g

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le bun noir, le steak Angus et les lamelles de bacon.
Laver et préparer la roquette.
Eplucher et couper en rouelles l'oignon rouge.
Laver et couper en tranches la tomate.
Couper dans le sens de la longueur le pickle.

Mise en oeuvre

Saisir sur la plancha chaude quelques secondes de chaque cotés les lamelles de bacon, puis les débarrasser sur du papier absorbant afin d'obtenir un bacon crispy, craquant.
Cuire le steak Angus sur la plancha chaude selon la cuisson demandée.
Toaster légèrement le black bun coté mie 20/30 secondes sous une salamandre, toasteur, convoyeur à buns...
Frire les frites de patate douce 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 roquette
- Les rondelles de tomates
- Le steak Angus
- Les tranches de pickles
- Les lamelles de bacon
- Les rondelles de tomates
- Le pickleL'oignon rouge
- La roquette à nouveau
- Des touches de ketchup

Refermer avec le couvercle du black bun.
Servir aussitôt avec les frites de patate douce.

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