



Burger pulled pork

Burger tigre, pulled pork à la sauce BBQ, chou rouge, salade et mélange poivrons oignons.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif, le pain Tigre et le pulled pork.
Laver et préparer la batavia.
Laver et émincer le chou rouge.
Egoutter le mélange d'oignons et poivrons.

Mise en oeuvre

Saisir le pulled pork sur une plancha chaude ou poêle légèrement huilé environ 1 minutes, ajouter les poivrons et oignons, bien mélanger l'ensemble et dresser.

Toaster légèrement le pain Tigre coté mie 20/30 secondes sous une salamandre, toasteur, convoyeur à buns...

Sur la base du pain ajouter :

- La sauce bbq
- Le pulled pork
- Le chou rouge émincé
- Les feuilles de batavia

Ajouter le reste de sauce bbq sur l'intérieur du chapeau du pain Tigre, le refermer et servir aussitôt avec les frites.

Ingrédients		Code SDV	Poids Net
BUN TIGRE Ø 12 CM		7504	1 pces
EFFILOCHÉ DE PORC BBQ		6928	100 g
SMOKEY BARBECUE SAUCE		2016	20 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES		7032	20 g
Frites			80 g
Choux rouge			10 g
Batavia			10 g