

Burger bistrot Tex Mex

Dans un pain bistrot croustillant, steak angus 150g, guacamole, poivrons et oignons grillés, effiloché de porc au épices mex, taco salsa, onion rings et salade.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le bun bistrot, le steak Angus, l'effiloché de porc et le guacamole.

Laver et préparer la batavia.

Couper grossièrement le mélange de poivrons et oignons.

Mise en oeuvre

Cuire le steak Angus sur la plancha chaude légèrement huilé selon la cuisson demandé.

Réchauffer l'effiloché de porc sur la plancha chaude et l'émiettant grossièrement 20/30 secondes.

Plonger en friteuse, maximum 180° les onions rings environ 2/3 minutes, puis débarrasser sur papier absorbant.

Toaster légèrement le bun bistrot côté mie sous une salamandre, toasteur, convoyeur à buns...

Monter les burgers dans l'ordre, sur la base du bun bistrot toasté ajouter :

- Le guacamole
- Les oignons et poivrons
- Le steak Angus
- La Taco salsa
- L'effiloché de porc
- Les feuilles de batavia
- Les onions rings

Refermer avec le couvercle du bun bistrot.

Servir aussitôt avec la Taco salsa.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAIN BURGER BISTROT Ø 11,5 CM	7641	1 pces
HACHE DE BOEUF ANGUS FACON BOUCHERE	7062	1 pces
EFFILOCHÉ DE PORC BBQ	6928	30 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	20 g
GUACAMOLE EXTREME SUPREME 1 kg	7192	30 g
TACO SALSA	7746	30 g
ONION RINGS RECONSTITUÉS	6786	2 pces
Batavia		20 g