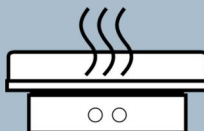


Burger cheddar, poivrons et oignons caramélisés

Pain brioché, steak haché 150 g, tomate confite, pickles, radis, sauce cheddar et oignons caramélisés, sauce onion relish et salade.



Plancha

Mise en place

Laver la batavia.
Eplucher et couper en rouelles l'oignon rouge.
Couper dans le sens de la longueur le pickle.
Eplucher l'oignon et l'émincer, dans une sauteuse ou casserole chaude et légèrement huilé le faire compoter à feu doux, pendant environ 30 minutes, ajouter ensuite un trait de sauce Worcestershire et laisser à nouveau compoter quelques minutes.
Mettre au bain marie la sauce cheddar.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude et légèrement huilé, cuire le steak selon la cuisson demandé.
Toaster légèrement le bun brioché côté mie 20/30 secondes sous une salamandre, toasteur, convoyeur à buns...
Monter les burgers dans l'ordre :
- Un trait de relish onion sur la base du bun
- La batavia
- Les poivrons et oignons
- Les rouelles d'oignon rouge
- Le pickle
- Le steak
- La sauce cheddar chaude
- Les oignons compotés
- A nouveau la batavia
Refermer avec le chapeau du bun et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUN BRIOCHE NATURE Ø 10.5 CM	7328	1 pces
ONION RELISH - SPECIAL BURGER	7610	20 g
CHEDDAR CHEESE SAUCE poche	7020	30 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	30 g
PICKLES ENTIERS	6772	0.02 pces
WORCESTERSHIRE SAUCE L&P	6997	5 g
Radis		3 pces
Oignons rouges		15 g
Batavia		20 g
Oignons		40 g
Steak haché		150 g