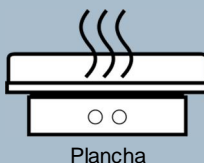
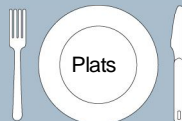


Burger bistro pesto

Pain aspect rustique bistro avec steak de boeuf, roquette, pesto de basilic, tomate et servi avec des frites de patate douce.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le pain bistrot, le steak Angus et les tranches de bacon en froid positif.

Réaliser la sauce pesto, dans un Blender réunir :

- Les gousses d'ail épluchées
- Les pignons de pin
- La moitié du parmesan
- Le basilic frais
- L'huile d'olive

Mixer l'ensemble et rectifier l'assaisonnement à l'aide de sel et poivre du moulin.

Laver la roquette

Laver et couper la tomate en tranches.

Couper dans le sens de la longueur le pickle.

Mise en oeuvre

Saisir le steak sur la plancha chaude et légèrement huilé, selon la cuisson demandée.

Placer le parmesan sur le steak dès que vous le retournez sur la plancha.

Saisir également les tranches de bacon sur la plancha quelques secondes de chaque côtés, puis réserver sur papier absorbant.

Frîre les frites de patate douce dans une huile à maximum 180° pendant environ 2 minutes.

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

Sur la base du pain ajouter :

- La sauce pesto
- La roquette
- Le steak
- Les tranches de tomates
- La tranche de pickle
- A nouveau la roquette

Refermer avec le chapeau du pain et servir aussitôt avec les frites de patate douce.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAIN BURGER BISTROT Ø 11,5 CM	7641	1 pces
HACHE DE BOEUF ANGUS FACON BOUCHERE	7062	1 pces
PICKLES ENTIERS	6772	0.03 pces
FRITES DE PATATE DOUCE	7197	60 g
BACON EN TRANCHES	7670	20 g
Roquette		10 g
Parmesan		20 g
Tomates grappes		30 g
Ail		10 g
Huile d'olive		4 ml
Pignons de pin		5 g
Basilic frais		3 g