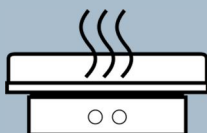


Burger ambient ananas Jalapenos

Pain moelleux garni d'un steak de boeuf, tranche d'ananas grillé, mayonnaise au piment chipotle, bacon rôti accompagné de frites de patate douce.



Plancha

Mise en place

Mettre en décongélation la veille au soir le steak angus et le bacon en froid positif.

Eplucher l'ananas et couper une tranche.

Laver et préparer la batavia.

Pour réaliser le pico maison, réunir dans un saladier et mélanger intimement :

- La tomate coupée en petits dés
- L'oignon ciselé
- La coriandre hachée
- La moitié du piment jalapeno haché
- Un trait de citron vert
- Sel, poivre

Mise en oeuvre

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

Saisir également les tranches de bacon 10 secondes de chaque côtés, puis réserver sur du papier absorbant.

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

Frîre dans une huile à maximum 180 ° environ 2 minutes les frites de patates douces.

Sur la base du pain ajouter :

- La mayonnaise Chipotle
- La batavia
- Le pico
- Le steak
- Les tranches de bacon
- L'ananas
- Le pico
- Le jalapenos
- A nouveau la batavia

Puis refermer avec le chapeau du bun

Servir aussitôt avec les frites de patate douce et le pico.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUN BRIOCHE NATURE Ø 10.5 CM	7328	1 pces
HACHE DE BOEUF ANGUS FACON BOUCHERE	7062	1 pces
MAYONNAISE AU PIMENT CHIPOTLE	7147	20 g
BACON EN TRANCHES	7670	20 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	2 g
Frites de patate douce	7197	60 g
Citron vert		0.3 pces
Batavia		30 g
Coriandre fraîche		3 g
Oignons		20 g
Tomates grappes		50 g
Ananas frais		50 g