

Burger Cheese Phantom

Burger garni de sauce Fred aux herbes, steak de boeuf, tomates, pickles et nappé de sauce cheddar coulante.



Mise en place

Laver et préparer la roquette.
 Eplucher et couper en rouelles l'oignon rouge.
 Laver et couper en tranches la tomate.
 Couper dans le sens de la longueur le pickle.
 Hacher le persil.
 Mettre au bain marie la sauce cheddar.

Mise en oeuvre

Saisir le steak sur la plancha chaude et légèrement huilé.
 Toaster légèrement le bun Malté côté mie 20/30 secondes sous une salamandre, toasteur, convoyeur à buns...

- Sur la base du pain ajouter
- La sauce Fred
- Les tranches de tomate
- Le pickle
- L'oignon rouge
- Le steak

Refermer avec le chapeau du pain et napper l'ensemble de sauce cheddar chaude.
 Ajouter les crispy onion et le persil haché.
 Servir aussitôt avec les frites et les feuilles de roquette.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUN BRIOCHE NATURE Ø 10.5 CM	7328	1 pces
CHEDDAR CHEESE SAUCE poche	7020	100 g
SAUCE FRED PICKLES ESTRAGON	7748	30 g
PICKLES ENTIERS	7939	30 g
CRISPY ONIONS - oignons frits	7579	5 g
Steak haché		130 g
Persil		3 g
Roquette		30 g
Frites		100 g
Tomates grappes		30 g
Oignons rouges		20 g