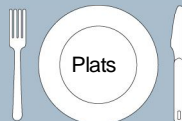
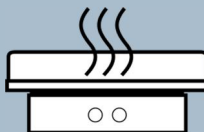


Burger ambient multigrains cheddar jalapeno

Burger aux graines avec steak de boeuf Angus, sauce cheddar au jalepeno, tomate, pickles.



Plats



Plancha



Mise en place

Mettre en décongélation la veille au soir le steak angus en froid positif.
Laver et couper en tranches la tomate.
Eplucher et couper en rouelles l'oignon rouge.
Laver et préparer la batavia.
Couper dans le sens de la longueur le pickle.
Emincer le Jalapenos frais.

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.
Sur la base du pain ajouter :
- La mayonnaise Chipotle
- La batavia
- Les tranches de tomate
- Le steak
- La sauce cheddar chaude
- Le pickle
- L'oignon rouge
- Le jalapenos frais
Puis refermer avec le chapeau du bun

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
HACHE DE BOEUF ANGUS FACON BOUCHERE	7062	1 pces
MAYONNAISE AU PIMENT CHIPOTLE	7147	30 g
CHEDDAR CHEESE SAUCE poche	7020	30 g
Jalapenos frais		10 g
Tomates grappes		40 g
Batavia		10 g
Oignons rouges		20 g