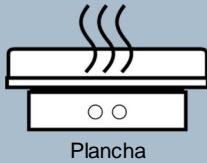
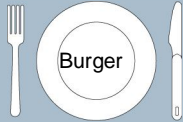


Potato burger smash guacamole

Pain potato moelleux garni d'un smash burger, guacamole, batavia, oignons rouges, tomate.



Mise en place

La veille au soir mettez en décongélation en froid positif le potato bun et le guacamole.
Laver et préparer la roquette.
Couper le pickle dans le sens de la longueur.
Laver et couper la tomate en tranches.
Eplucher et couper en rouelles l'oignon rouge.

Mise en oeuvre

Former une boule avec le steak haché, la saisir sur une plancha chaude et légèrement huilée et immédiatement l'aplatir comme une galette avec une presse.
Attendre que le jus de la viande remonte pour retourner le steak et ainsi l'enfermer à l'intérieur.
La viande va rester juteuse à souhait à l'intérieur et l'extérieur du steak sera bien caramélisé en formant une croûte croustillante.
Toaster légèrement le bun côté mie 20/30 secondes sous une salamandre, toasteur, convoyeur à buns...
Sur la base du pain ajouter :

- Le guacamole
- Les rouelles d'oignon rouge
- La tomate
- Le steak
- Le pickle
- La roquette

Refermer le chapeau du bun et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
POTATO BUN Ø 10 CM	7555	1 pces
DELUXE GUACAMOLE 2 kg	6719	30 g
PICKLES ENTIERES	6772	0.02 pces
Steak haché		120 g
Oignons rouges		10 g
Tomates grappes		30 g
Roquette		10 g