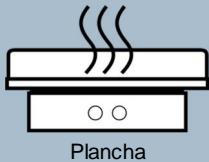


Potato burger smash guacamole



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

Mise en place

La veille au soir mettre 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 huilé 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 coté mie 20/30 secondes sous une salamandre, toaster, 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 | 7972 | 1 pces |
| DELUXE GUACAMOLE 2 kg | 7943 | 30 g |
| PICKLES ENTIERS | 7939 | 20 g |
| Steak haché | | 120 g |
| Oignons rouges | | 10 g |
| Tomates grappes | | 30 g |
| Roquette | | 10 g |