

Caramba burger céréales

Pain aux céréales garni d'un pickle d'oignons mariné à la tequila, bacon grillé, avocat, poivrons grillés, batavia, champignons et sauce incroyable burger.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation les cubes d'avocat et les lamelles de bacon en froid positif. Eplucher l'oignon, l'émincer et le faire compoter gentiment avec un peu d'huile d'olive dans une casserole pendant 30 minutes environ, ajouter ensuite un trait de sauce Worcestershire et faire flamber l'ensemble avec la tequila. Nettoyer les champignons, les émincer puis les faire revenir rapidement sur une plancha chaude et légèrement huilé.

Mise en oeuvre

Saisir le steak sur la plancha chaude et légèrement huilée, selon la cuisson demandée. Toaster légèrement le bun coté mie 20/30 secondes sous une salamandre, toasteur, convoyeur à buns... Sur la base du pain ajouter :

- La sauce incroyable
- Les tranches de tomates
- La batavia
- Le steak
- Les champignons
- Le mélange de poivrons et oignons grillés
- Le bacon
- Le chutney d'oignon rouge
- Les cubes d'avocat
- A nouveau la batavia

Refermer avec le chapeau du pain et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
INCREDIBLE BURGER SAUCE	7734	40 g
BUN BRIOCHE CEREALES 10.5 CM	7716	2 pces
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	40 g
BACON EN TRANCHES	❄️ 7670	50 g
CUBES D'AVOCAT	❄️ 6722	50 g
WORCESTERSHIRE SAUCE L&P	6997	10 g
TEQUILA JALISCO BLANCHE	4459	4 ml
Tomates grappes		50 g
Steak haché		250 g
Batavia		30 g
Champignons de Paris		50 g
Oignons rouges		80 g