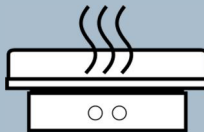


# Burger incroyable gourmand multigrains

Pain gourmet garni d'un steak de boeuf, tranches d'avocat, tomate cerise, champignons, compoté d'oignons rouge et sauce incroyable burger.



Plancha



## Mise en place

Eplucher l'oignon rouge et le couper en rouelles, puis les faire compotée gentiment dans une casserole avec un peu d'huile d'olive, terminer avec un trait de sauce Worcestershire.  
Laver les tomates cerises et les couper en deux.  
Laver et préparer la salade.  
Laver et émincer grossièrement les champignons.

## Mise en oeuvre

Saisir le steak sur la plancha chaude et légèrement huilée, selon la cuisson demandée.  
Faire revenir sur la plancha les champignons émincés.  
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  
- La batavia  
- Les tomates cerises  
- Le steak  
- Tranches d'avocat  
- Les champignons  
- La compotée d'oignons rouges  
- A nouveau la batavia  
Refermer avec le chapeau du pain et servir aussitôt.

| Ingrédients                  | Code SDV | Poids Net |
|------------------------------|----------|-----------|
| BUN BRIOCHE CEREALES 10.5 CM | 7716     | 1 pces    |
| INCREDIBLE BURGER SAUCE      | 7734     | 30 g      |
| TRANCHES D'AVOCAT            | 6723     | 30 g      |
| WORCESTERSHIRE SAUCE L&P     | 6997     | 5 g       |
| Steak haché                  |          | 130 g     |
| Tomates cerises              |          | 30 g      |
| Oignons rouges               |          | 20 g      |
| Champignons de Paris         |          | 50 g      |
| Batavia                      |          | 20 g      |