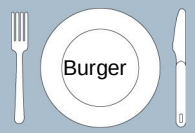
Américain

F01288

Cheese Burger veggie Happyvore

Un pain ambiant nature avec un steak végétarien Happyvore, salade, sauce cheddar et tomate



Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUN BRIOCHE NATURE Ø 10.5 CM	7328	1 pces
INCREDIBLE BURGER SAUCE	7734	20 g
STEAK VEGETAL ❄	7518	1 pces
PICKLES ENTIERS	6772	0.03 pces
Oignons rouges		25 g
Tomates grappes		30 g
Roquette		20 g

Mise en place

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

Mise en oeuvre

Placer la sauce cheddar au bain marie.
Cuire le steak végétal sur la plancha chaude 3 minutes de chaque cotés.
Toaster légèrement le bun ambiant coté mie 20/30 secondes sous une salamandre, toasteur, convoyeur à buns...
Monter les burger dans l'ordre :
- Un trait de sauce incredible sur la base du bun
- Les rondelles de tomates
- La roquette
- Le steak végétal
- La sauce cheddar chaude
- L'oignon rouge
- La tranches de pickle
- A nouveau la roquette

Refermer avec le couvercle du pain brioché.

SA SDV
ZA DU PONT NEUF
BP. 20177 SALLES D'ANGLES
16121 COGNAC CEDEX 6
Tél. 05 45 82 83 11
Fax. 05 45 83 98 96
www.sdvfrance.fr