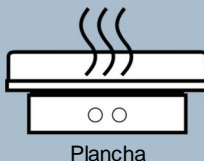


Burger oeuf pochémulticereales

Burger gourmet multicéréales avec un oeuf poché, champignons, pickles, onion crisps, sauce baconaise, carottes.



Mise en place

Laver et préparer les champignons de Paris puis les émincer.
Laver les carottes, les éplucher et les couper en juliennes.
Couper le pickle en tranches.
Laver et préparer le mesclun.
Laver et couper en 4 les tomates cerises.

Mise en oeuvre

Dans une bouillante, pocher 3 minutes l'œuf.
Frir dans une friteuse à maximum 180° l'onion rings environ 2 minutes.
Sur une plancha chaude et légèrement huilé saisir rapidement les champignons de Paris émincés, puis ajouter un trait se sauce Worcestershire.
Toaster le bun multicéréales 20/30 secondes sous une salamandre, toasteur ou convoyeur.
Puis dresser le burger en nappant sur la base du pain la sauce baconnaise, puis :
- Le mesclun
- Les champignons
- Les carottes
- Les tomates cerises
- Le pickle
- L'œuf poché
- Les crispy onion
Refermer le bun et servir avec les frites et le reste de pickles à part.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUN BRIOCHE CEREALES 10.5 CM	7716	1 pces
PICKLES ENTIERES	6772	0.04 pces
SMOKEY BACONNAISE SAUCE	7072	30 g
CRISPY ONIONS	3482	5 g
ONION RINGS	6737	1 pces
WORCESTERSHIRE SAUCE L&P	6997	5 g
Mesclun poche 1 kg		10 g
Frites		100 g
Oeuf		1 pces
Tomates cerises		40 g
Carottes		30 g
Champignons de Paris		40 g