

Burger boeuf, fromage, champignon et onion relish

Pain brioché garni d'un steak de boeuf 120 g, fromage, poelée de champignon et nappé d'une sauce onion relish sucrée-salée.

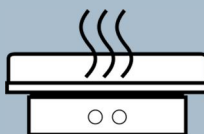


Mise en place

Laver et préparer les champignons de Paris, puis les émincer.
Laver la roquette.
Laver et couper en tranches les tomates.

Mise en oeuvre

Saisir les champignons sur la plancha chaude et légèrement huilé.
Saisir le steak sur la plancha chaude et légèrement huilée aussi, selon la cuisson demandée.
Une fois retourné poser aussitôt la tranche de raclette sur le steak pour le faire fondre, finir sous la salamandre.
Toaster légèrement le bun côté mie 20/30 secondes sous une salamandre, toasteur, convoyeur à buns...
Sur la base du pain ajouter :
- La sauce incroyable
- Les tranches de tomates
- Le steak
- Les champignons
- A nouveau la tomate
- Napper légèrement de relish onion
Servir aussitôt avec le chapeau du bun à côté avec le relish onion à part.



Plancha

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUN BRIOCHE NATURE Ø 10.5 CM	7328	1 pces
INCREDIBLE BURGER SAUCE	7734	30 g
ONION RELISH - SPECIAL BURGER	7610	30 g
Steak haché		120 g
Champignons de Paris		50 g
Fromage raclette		50 g
Roquette		5 g