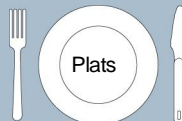
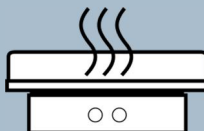


Burger chimichurri avocat

Burger de boeuf nappé de sauce chimichurri aux herbes, garni de tranches d'avocat, salade et tomate.



Plats



Plancha



Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation en froid positif les lamelles d'avocat.

Laver et préparer la salade.

Eplucher l'oignon rouge et le couper en rouelles.

Laver la tomate et la couper en tranche.

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 batavia
- Les tranches de tomates
- Les oignons rouges
- Le steak
- La sauce Chimichurri
- Les tranches d'avocat
- A nouveau la batavia

Refermer avec le chapeau du pain et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUN BRIOCHE NATURE Ø 10.5 CM	7328	1 pces
CHIMICHURRI SAUCE	7735	30 g
TRANCHES D'AVOCAT	 6723	30 g
Steak haché		120 g
Batavia		20 g
Oignons rouges		30 g
Tomates grappes		30 g