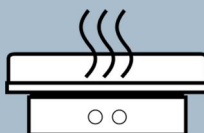


Burger méditerranéen

Pain aux céréales, steak angus, aubergine grillées, tomate et sauces aux herbes, frites de patates douces.



Plancha



Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation en froid positif le steak Angus.
Laver et préparer la salade la batavia.
Eplucher l'oignon rouge et le couper en rouelles.
Laver la tomate et la couper en tranches.
Trancher le pickle dans le sens de la longueur.
Laver et couper en tranches l'aubergine.

Mise en oeuvre

Saisir le steak sur la plancha chaude et légèrement huilée, selon la cuisson demandé
Snacker également les tranches d'aubergine sur la plancha.
Toaster légèrement le bun coté mie 20/30 secondes sous une salamandre, toasteur, convoyeur à buns...
Sur la base du pain ajouter :
- La sauce Incredible
- La batavia
- Les tomates
- Les tranches d'aubergine
- Le steak de boeuf
- A nouveau les tranches de tomate
- Les aubergines à nouveau
- A nouveau la batavia
Refermer avec le chapeau du pain et servir aussitôt avec les frites de patate douce.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUN BRIOCHE CEREALES 10.5 CM	7716	1 pces
HACHE DE BOEUF ANGUS FACON BOUCHERE	7062	1 pces
INCREDIBLE BURGER SAUCE	7734	30 g
FRITES DE PATATE DOUCE	7197	80 g
Aubergine		5 Kg
Tomates grappes		30 g
Oignons rouges		10 g
Batavia		20 g