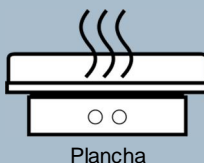


Burger monster

Bun brioché avec sauce cheddar, steak de boeuf, salade, tomates, pickles et décoré de piments oiseau.



Mise en place

A l'aide d'un couteau tailler deux triangles sur le dessus de chapeau du pain burger et ajouter au centre du pain le pédoncule d'un poivron ou autres
Laver la roquette.
Laver et couper en tranches la tomate.
Couper dans le sens de la longueur le pickle.
Mettre la sauce cheddar au bain marie.

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 sauce Fred
- La roquette
- La tomate
- Le steak
- La sauce cheddar
- Le pickle
Refermer avec le chapeau du pain, piquer les deux piments rouges sur le dessus. et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUN BRIOCHE NATURE Ø 10.5 CM	7328	1 pces
SAUCE FRED PICKLES ESTRAGON	7748	30 g
CHEDDAR CHEESE SAUCE poche	7020	30 g
PICKLES ENTIERS	6772	0.02 pces
Steak haché		120 g
Piment rouge		10 g
Roquette		10 g
Tomates fraîches		30 g