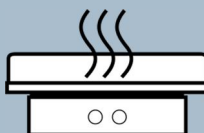


# Gourmet burger multigrains

Pain au céréales avec steak de boeuf, sauce Fred, sauce cheddar, salade croquante, tranche de bacon, pickles, accompagné de potatoes chips.



Plancha



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le bun gourmet et le bacon en froid positif.  
Laver et couper en tranches la tomate.  
Couper dans le sens de la longueur le pickle.  
Laver la batavia et jeunes pousses d'épinards.  
Eplucher et couper en rouelles l'oignon rouge.  
Mettre la sauce cheddar au bain marie.

## Mise en oeuvre

Saisir le steak sur la plancha chaude et légèrement huilée, selon la cuisson demandée.  
Réchauffer la tranche de bacon sur la plancha chaude 10 secondes de chaque cotés.  
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 batavia  
- La tomate  
- Le steak  
- La sauce cheddar  
- Le pickle  
- L'oignon rouge  
- Le bacon  
- A nouveau la batavia  
Refermer avec le chapeau du pain, ajouter les chips Keogh's, le ketchup, pousses d'épinards, demi tomates cerises et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUNS GOURMET MULTIGRAINS Ø 10,8 CM ❄️	7064	1 pces
CHEDDAR CHEESE SAUCE poche	7020	30 g
SAUCE FRED PICKLES ESTRAGON	7748	30 g
PICKLES ENTIERES	6772	0.03 pces
BACON EN TRANCHES ❄️	7670	20 g
KETCHUP TOP DOWN 800 ML	6816	30 g
CHIPS SEL DE MER 40 G	7713	1 sachet
Steak haché		130 g
Batavia		20 g
Tomates grappes		30 g
Oignons rouges		20 g
Feuilles Epinards		15 g
Tomates cerises		20 g