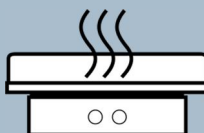


Chicken mango burger

Pain doré avec poivrons marinés, guacamole, filet de poulet, sauce mango relish, carottes, choux rouge.



Plancha



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le bun gourmet, le guacamole et les lamelles d'avocat en froid positif.

Laver et couper en tranches la tomate.

Laver les feuilles de batavia.

Eplucher la carotte et la tailler en julienne.

Laver le chou rouge et l'émincer.

Mise en oeuvre

Saisir le steak de poulet sur la plancha chaude et légèrement huilée.

Toaster légèrement le bun coté mie 20/30 secondes sous une salamandre, toasteur, convoyeur à buns...

Sur la base du pain ajouter :

- Le guacamole
- La batavia
- La tomate
- Le steak de poulet
- Le chutney de mangue
- Les carottes
- Le chou rouge
- Les poivrons/oignons
- Les lamelles d'avocat

Refermer avec le chapeau du pain et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUNS GOURMET DORE 10,5 CM	7018	1 pces
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	30 g
TROPICAL MANGO RELISH	7792	20 g
GUACAMOLE EXTREME SUPREME 1 kg	7192	30 g
TRANCHES D'AVOCAT	6723	40 g
Blanc de poulet		120 g
Carottes		20 g
Choux rouge		10 g
Tomates grappes		30 g
Batavia		20 g