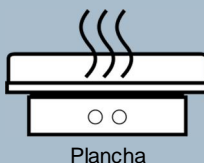


# Burger d'automne à la pomme

Pain brioché, steak de boeuf, salade, pommes poelées, peanut butter et brie.



## Mise en place

Laver et préparer la batavia.  
Laver et couper en tranches la tomate.  
Laver et couper la pomme en deux, enlever le coeur et les pépins.  
Chauffer légèrement le peanut butter au micro-ondes et ajouter le trait d'huile, bien mélanger l'ensemble.  
Laver et hacher le persil.

## Mise en oeuvre

Saisir le steak sur la plancha chaude et légèrement huilée, selon la cuisson demandé, une fois le steak retourné, ajouter aussitôt la tranche de brie afin qu'elle fonde bien.  
Snacker également les tranches de pommes 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 :  
- Le peanut butter  
- La batavia  
- Les tomates  
- Le steak et son brie coulant  
- Ajouter les tranches de pommes caramélisées  
- Le relish onion tiède  
- Les cacahuètes écrasées  
- Le persil  
Refermer avec le chapeau du pain et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUN BRIOCHE NATURE Ø 10.5 CM	7328	1 pces
CREAMY PEANUT BUTTER - B. de cacahuète c	6710	30 g
RED ONION RELISH	7790	20 g
Steak haché		120 g
Brie		30 g
Pommes Gala		80 g
Tomates grappes		40 g
Batavia		10 g
Cacahuètes		10 g
Huile d'arachide		5 ml
Persil		3 g