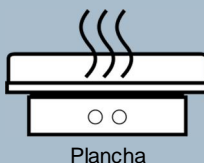


Burger de boeuf à la figue

Pain brioché, steak de boeuf, figue, chèvre, champignon et relish oignons.



Mise en place

Laver et préparer la batavia.
Laver et couper en tranches la tomate.
Laver et préparer les champignons et les émincer.
Laver et couper en tranches la figue fraîche.

Mise en oeuvre

Saisir le steak sur la plancha chaude et légèrement huilée, selon la cuisson demandé, une fois le steak retourné, ajouter aussitôt les tranches de chèvre afin qu'il fonde bien.
Snacker également les champignons 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 :
- Lsauce roasted onion
- La batavia
- La figue fraîche
- Le steak et son chèvre coulant
- Napper avec la sauce relish onion
- Les tranches de tomate
- Les champignons
- A nouveau la batavia
Refermer avec le chapeau du pain et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUN BRIOCHE CEREALES 10.5 CM	7716	1 pces
ROASTED ONION SNACK SAUCE	7427	20 g
RED ONION RELISH	7790	20 g
Steak haché		120 g
Figues fraîches		40 g
Tomates fraîches		40 g
Chevre		40 g
Champignons de Paris		50 g
Batavia		20 g