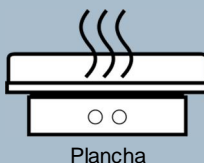


# Burger ambient chimichurri jalapeno

Un burger avec une sauce chimichurri riche en herbes, steak de boeuf, morceaux de feta, avocat et rondelles de jalapeno.



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les lamelles d'avocat.  
Laver et préparer les feuilles d'épinards.  
Laver et couper en demi tranches la tomate.  
Eplucher l'oignon rouge et le couper en rouelles.  
Couper en cubes la féta  
Hacher le basilic frais.

## Mise en oeuvre

Saisir le steak sur la plancha chaude et légèrement huilée, selon la cuisson demandée.  
Toaster légèrement le bun ambient coté mie 20/30 secondes sous une salamandre, toasteur, convoyeur à buns...

Sur la base du pain ajouter :

- La sauce Chimichurri
- Les feuilles d'épinards
- Les tranches de tomates
- Le steak
- Les lamelles d'avocat
- A nouveau la tomate
- La féta
- Les rouelles d'oignon rouge
- Le basilic frais

Servir aussitôt avec le quartier de citron vert.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUN BRIOCHE NATURE Ø 10.5 CM	7328	1 pces
TRANCHES D'AVOCAT	6723	30 g
CHIMICHURRI SAUCE	7735	30 g
Steak haché		120 g
Féta		30 g
Basilic frais		3 g
Tomates grappes		30 g
Oignons rouges		20 g
Feuilles Epinards		20 g
Citron vert		0.2 pces