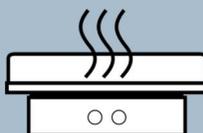


Burger multigrains fromage coulant

Burger comprenant steak de boeuf, sauce Fred, original relish, laitue, tomates, pickles, mélange de fromage coulant.



Plancha



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le bun gourmet céréales et le fromage mex, en froid positif.
Laver et préparer les feuilles de batavia.
Laver et couper en tranches la tomate.
Eplucher et couper en rouelles l'oignon rouge.
Couper dans le sens de la longueur le pickle.

Mise en oeuvre

Saisir le steak sur la plancha chaude et légèrement huilée, selon la cuisson demandée.
Faire fondre sur la plancha le fromage mex, et le mettre aussitôt ensuite sur le steak juste avant de dresser.
Toaster légèrement le bun ambiant coté mie 20/30 secondes sous une salamandre, toasteur, convoyeur à buns...
Sur la base du pain ajouter :
- La sauce classic burger
- Les feuilles de batavia
- Les tranches de tomates
- Le steak et le fromage coulant
- Napper l'ensemble de relish original
- Les rouelles d'oignon rouge
- Le pickle
Refermer aussitôt avec le chapeau du bun.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUNS GOURMET MULTIGRAINS Ø 10,8 CM ❄️	7064	1 pces
SAUCE FRED PICKLES ESTRAGON	7748	30 g
ORIGINAL RELISH	7793	20 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA ❄️	7129	40 g
PICKLES ENTIERS	6772	0.03 pces
Steak haché		130 g
Tomates grappes		30 g
Batavia		30 g
Oignons rouges		20 g