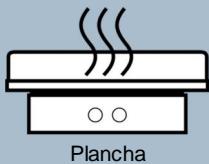
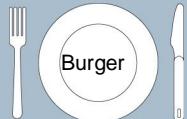


Burger tigre steak de poulet sauce Fred



Burger avec steak de poulet aux herbes, , concombre, chou

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le bun tigre.
Laver et préparer la batavia.
Laver et préparer le chou rouge, puis l'émincer.
Laver et couper en tranches la tomate.
Laver et couper à l'aide d'un économie le concombre en fines tranches.

Mise en oeuvre

Placer la sauce cheddar au bain marie.
Sur une plancha ou sauteuse chaude et huilée, cuire le steak de poulet environ 3 minutes de chaque cotés.
Toaster le bun coté mie sous une salamandre, toaster ou convoyeur, le temps de le colorer légèrement.
Puis monter le burger :

- Badigeonner la sauce Fred sur la base du bun
- Ajouter la batavia
- Le steak de poulet
- Le concombre
- Le chou rouge
- Les tranches de tomate
- A nouveau la batavia
- Ajouter des touches de sauce cheddar

Refermer avec le chapeau du bun et servir aussitôt avec les frites de patate douce.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUN TIGRE Ø 12 CM	7504	1 pces
SAUCE FRED PICKLES ESTRAGON	7748	25 g
CHEESE SAUCE poche	7020	20 g
Choux rouge		10 g
Concombre		20 g
Batavia		10 g
Tomates fraiches		30 g