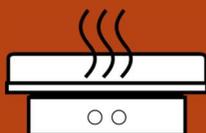


# Burger gourmet pibil effiloché de porc achiote

Bun gourmet doré avec effiloché de porc sauce achiote, onion rouge, ananas, mayonnaise chipotle.



Plancha



## Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation en froid positif, le bun gourmet, l'avocat et l'effiloché de porc. Laver et préparer la frisée. Eplucher et couper en rouelle l'oignon rouge. Peler à vif l'ananas, le couper en tranche et ensuite en dés.

## Mise en oeuvre

Sur une plancha ou poêle chaude légèrement huilé, saisir les dés d'ananas et l'effiloché de porc en ajoutant un trait de sauce achiote. Toaster le bun dans un toasteur ou convoyeur, puis monter le burger en ajoutant sur la base du pain la mayonnaise chipotle, puis :

- Les poivrons et oignons
- La frisée
- L'effiloché de porc et l'ananas
- Le demi avocat émincé
- L'oignon rouge

Refermer avec le chapeau du bun et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUNS GOURMET DORE 10,5 CM	7018	1 pces
EFFILOCHÉ DE PORC BBQ	6928	120 g
DEMI-AVOCATS	6724	40 g
MARINADE ACHIOTE	7468	20 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	20 g
MAYONNAISE AU PIMENT CHIPOTLE	7147	20 g
Oignons rouges		10 g
Ananas frais		50 g
Salade frisée		10 g