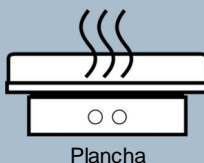


# Burger boeuf cheddar et relish oignon

Bun brioché, steak de boeuf, cheddar coulant, bacon grillé, tomate, salade et sauce relish aux oignons.



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le bacon en froid positif.  
Laver et préparer la batavia.  
Laver et couper en tranches la tomate.  
Placer au bain marie la sauce cheddar.  
Saisir environ 10/15 secondes de chaque cotés le bacon et réserver sur une feuille de papier absorbant.

## Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude et légèrement huilé, cuire le steak selon la cuisson demandé.  
Toaster le bun sous une salamandre ou dans un toasteur, puis ajouter sur la base du bun :  
- La sauce incroyable  
- La tomate  
- La batavia  
- Le mais  
- Le steak  
- Napper avec la sauce cheddar chaude  
- Ajouter le bacon  
- Le relish onion  
- A nouveau la batavia  
Puis refermer avec le chapeau du bun.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUN BRIOCHE NATURE Ø 10.5 CM	7328	1 pces
INCREDIBLE BURGER SAUCE	7734	25 g
CHEDDAR CHEESE SAUCE poche	7020	25 g
BACON EN TRANCHES	7670	20 g
ONION RELISH - SPECIAL BURGER	7610	20 g
Steak haché		130 g
Tomates grappes		30 g
Batavia		20 g
Maïs en grains		10 g