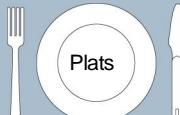


Burger patato bun black pepper

Pain au blé et à la pomme de terre, steak de boeuf, sauce black pepper, pickles, tomates



Plats



Ingrédients	Code SDV	Poids Net
POTATO BUN Ø 10 CM	7972	1 pces
BLACK PEPPER SAUCE	7928	20 g
BACON EN TRANCHES	7670	20 g
RANCH SALAD SAUCE	4343	10 g
PICKLES ENTIERS	7939	30 g
Steak haché		120 g
Basilic frais		2 g
Batavia		40 g
Tomates grappes		20 g
Oignons rouges		20 g

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les tranches de bacon et le patato bun.
Eplucher et couper en rouelles l'oignon rouge.
Laver et couper la tomate en tranches.
Laver et préparer la batavia.
Couper dans le sens de la longueur le pickle, afin d'obtenir de belles tranches fines.
Sur la planche chaude, saisir environ 15 secondes de chaque cotés les tranches de bacon, puis les réserver sur du papier absorbant.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude et légèrement huilé cuire le steak selon la cuisson demandée.
Toaster sous une salamandre ou toaster le potato bun.

Puis garnir le bun en commençant sur la base :

- La sauce black pepper
- La batavia
- La tomate
- L'oignon rouge
- Le steak
- Le pickle
- Le bacon
- Les feuilles de basilic

Refermer aussitôt avec le chapeau du bun et servir avec la batavia, tomates cerises assaisonnées de sauce Ranch.