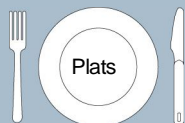


# Burger patato bun black pepper

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





## 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 toasteur 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 assaisonnés de sauce Ranch.

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