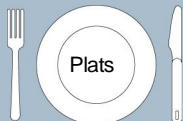
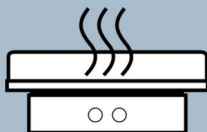


Cheese burger paprika

Pain moelleux au paprika et sésame noir, garni de steak de boeuf, oignons croquants, tomate, salade et cheddar cheese sauce.



Plats



Plancha



Mise en place

Laver et préparer la batavia.
Laver et couper en tranches la tomate.
Laver et émincer la ciboulette.
Éplucher et couper en rouelles l'oignon rouge.
Couper dans le sens de la longueur le pickle.

Mise en oeuvre

Placer le sauce cheddar au bain marie.
Frire les frites.
Sur une plancha chaude et légèrement huilé, cuire le steak de bœuf selon la cuisson demandée.
Toaster sous une salamandre ou toasteur le bun paprika.
Puis garnir le bun en commençant sur la base :
- La sauce Irish stout
- La batavia
- La tomate
- L'oignon rouge
- Le steak
- La sauce cheddar chaude
- La ciboulette
- Le pickle
Refermer avec le chapeau du bun paprika et servir aussitôt avec les frites.

| Ingrédients | Code SDV | Poids Net |
|----------------------------|----------|-----------|
| IRISH STOUT SAUCE | 7791 | 25 g |
| CHEDDAR CHEESE SAUCE poche | 7020 | 30 g |
| PICKLES ENTIERES | 7939 | 20 g |
| Frites | | 100 g |
| Ciboulette | | 3 g |
| Batavia | | 10 g |
| Steak haché | | 130 g |
| Oignons rouges | | 20 g |
| Tomates grappes | | 30 g |