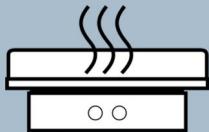


Cheese burger paprika



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 toaster 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
CHEEDED CHEESE SAUCE poche	7020	30 g
PICKLES ENTIERS	7939	20 g
Frites		100 g
Ciboulette		3 g
Batavia		10 g
Steak haché		130 g
Oignons rouges		20 g
Tomates grappes		30 g