

Burger boeuf Black pepper et pickles oignon

Dans un pain doré aux graines de lin et pavot, un steak de boeuf, quelques tranches de bacon, sauce au poivre, sauce cheddar, tomate, salade, pickles de cornichon et d'oignon.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation les tranches de bacon et le bun gourmet aux graines en froid positif.

Laver et préparer la batavia.

Laver et couper en tranches la tomate.

Mise en oeuvre

Placer la sauce cheddar au bain-marie.

Saisir 10 secondes environ les tranches de bacon sur une plancha chaude et les laissez reposer sur du papier absorbant.

Cuire le steak selon la cuisson demandée, sur la plancha chaude et légèrement huilé.

Toaster sous une salamandre ou toasteur le bun brioché, puis dresser le burger :

- Etaler la sauce black pepper sur la base du pain
- La batavia
- La tomate
- Le steak
- Le sauce cheddar chaude
- Le bacon
- Le pickle d'oignons
- Les tranches de pickle

Refermer avec le chapeau du bun et servir aussitôt avec les frites.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUNS GOURMET MULTIGRAINS Ø 10,8 CM ❄️	7064	1 pces
BLACK PEPPER SAUCE	7928	30 g
ONION PICKLES	7941	30 g
SLICED PICKLES - Cornichons marinés tranché	3468	20 g
CHEDDAR CHEESE SAUCE poche	7020	30 g
BACON EN TRANCHES ❄️	7670	20 g
Steak haché		130 g
Frites		120 g
Batavia		10 g
Tomates grappes		20 g