

# Burger gourmet potato bacon

Pain gourmet moelleux avec veggie burger, tranche de bacon, sauce cheddar, piments jalapeno, salade, tomate.



Friteuse



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le bun gourmet et les lamelles de bacon en froid positif.  
Laver et préparer la batavia.  
Laver et couper en tranches la tomate.

## Mise en oeuvre

Placer au bain marie la sauce cheddar.  
Dans une friteuse à maximum 180°, frire le veggie burger environ 3 minutes.  
Sur une plancha chaude, saisir rapidement environ 10/15 secondes de chaque cotés, le bacon.  
Toaster sous une salamandre ou toasteur le bun gourmet, puis dresser le burger :  
- Etaler la sauce bbq sur la base du pain  
- Puis la batavia  
- La tomate  
- La galette de légumes  
- Le pickle d'oignon rouge et les lamelles de pickled  
- La sauce cheddar chaude  
- Le bacon  
- A nouveau la tomate  
- Les lamelles de jalapenos  
Refermer avec le chapeau du bun et servir avec les chips de pomme de terre Keogh's

Ingrédients		Code SDV	Poids Net
BUNS GOURMET DORE 10,5 CM	❄️	7018	1 pces
VEGGIE BURGER	❄️	6664	1 pces
BACON EN TRANCHES	❄️	7670	30 g
ONION PICKLES		7941	20 g
ORIGINAL BBQ SAUCE		7737	30 g
CHEDDAR CHEESE SAUCE poche		7020	30 g
PICKLED GHERKINS LAMELLES - Cornichons		7993	30 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES		7036	20 g
CHIPS SEL DE MER 40 G		7713	40 g
Batavia			20 g
Tomates fraîches			30 g