

Burger gourmet potato bacon



Friteuse

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



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
CHEEDED 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

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 toaster 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