

Spider Burger

Pain brioché ambiant, steak de boeuf, sauce cheddarn tomate, salade, oignons



Mise en place

Laver et préparer la frisée.
Laver et couper en tranches la tomate.
Eplucher l'oignon rouge et découper en deux triangles
Pratiquer deux incisions sur le dessus du chapeau du bun.

Mise en oeuvre

Placer au bain marie la sauce cheddar.
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 incroyable sur la base du pain
- Puis la frisée
- La tomate
- Les frites
- Le steak
- La sauce cheddar chaude
- Les triangles d'oignon rouge en forme de dents de vampire !
Refermer avec le chapeau du bun en ajoutant les tomates cerises et grains de grenade.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAINS HOT DOG BRIOCHE 16 CM	7473	1 pces
INCREDIBLE BURGER SAUCE	7730	30 g
CHEDDAR CHEESE SAUCE poche	7020	30 g
Steak haché		120 g
Frites		40 g
Tomates cerises		20 g
Grenade		5 g
Oignons rouges		30 g
Tomates grappes		30 g
Salade frisée		20 g