

Classic burger bun

Burger classic avec steak de boeuf




Mise en place

Laver et préparer la batavia.
Laver et couper en tranches la tomate.
Eplucher l'oignon rouge et l'émincer.
Couper des tranches de pickle dans le sens de la longueur.

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 batavia
- La tomate
- Le steak
- La sauce cheddar chaude
- Les oignons rouges
- Le pickle
- A nouveau la batavia
Refermer avec le chapeau du bun.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUNS GOURMET DORE 10,5 CM 	7018	1 pces
INCREDIBLE BURGER SAUCE	7734	30 g
PICKLED GHERKINS ENTIERS - cornichons ma	7996	30 g
CHEDDAR CHEESE SAUCE poche	7020	30 g
Steak haché		120 g
Oignons rouges		20 g
Tomates grappes		30 g
Batavia		20 g