

Burger multigrains Beyond Meat

Burger 100 % végétale avec pain aux graines, burger Beyond Meat, relish d'oignon, pickles, salade et tomat.





Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le bun gourmet et le steak beyond meat.
Laver et préparer la batavia.
Laver et couper en tranches la tomate.
Eplucher et couper en rouelle l'oignon rouge.
Couper dans le sens de la longueur le pickle en tranches.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude et légèrement huilé, cuire le steak végétal 3 minutes de chaque cotés.
Toaster sous une salamandre ou toasteur le bun gourmet aux graines, puis dresser le burger :
- Etaler la sauce chipotle sur la base du pain
- La batavia
- La tomate
- Le steak Beyond meat
- Les tranches de gherkings
- Les rouelles d'oignon rouge
- A nouveau la batavia, la tomate et oignon rouge
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
BEYOND BURGER® 	7526	1 pces
CHIPOTLE CREAMY SAUCE	7937	30 g
PICKLED GHERKINS ENTIERS - cornichons ma	7996	30 g
Frites		100 g
Oignons rouges		20 g
Tomates fraîches		30 g
Batavia		10 g