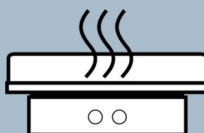


# Potato bun pulled pork & galette pdt

Dans un bun "potato" ultra moelleux, un éfiloché de porc BBQ fondant, une galette de pomme de terre, tomate, salade et sauce BBQ.



Plancha

## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le potato bun et le pulled pork porc en froid positif.  
Laver et couper la tomate en tranches.  
Laver et préparer la batavia.  
Laver et émincer le chou rouge.

## Mise en oeuvre

Toaster le potato bun sous une salamandre, convoyeur ou toasteur quelques secondes.  
Sur une plancha chaude et légèrement huilé, effiloche grossièrement le pulled pork et le faire colorer sur la plancha 1 à 2 minutes.  
Dans une friteuse à maximum 180° frire la galettes de légumes environ 3 minutes.  
Dresser le bun, sur le burger, sur la base du pain :  
- Etaler la sauce b.b.q  
- Ajouter la batavia  
- La galette de légumes  
- La tomate  
- Le chou rouge  
- Le pickle  
- Le pulled pork  
- Le relish onion  
- A nouveau la salade et fermer avec le chapeau du potato bun.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
POTATO BUN Ø 10 CM	7972	1 pces
EFFILOCHÉ DE PORC BBQ	6928	80 g
ORIGINAL BBQ SAUCE	7737	30 g
VEGGIE BURGER	6664	1 pces
RED ONION RELISH	7790	30 g
Batavia		20 g
Choux rouge		20 g
Tomates fraîches		40 g