



Happy black burger

Pain noir, tomate, dés de pickles, roquette, chou rouge, filet de canard, mayonnaise à la truffe, pickles relish



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le bun noir.
Laver et préparer la roquette.
Couper le pickle en petits dés.
Laver et émincer le chou rouge.
Laver et couper la tomate en tranches.

Mise en oeuvre

Cuire le filet de canard sur une plancha chaude et légèrement huilé.
Sous une salamandre ou toasteur, toaster le bun noir coté mie quelques secondes puis dresser le burger :
- La mayonnaise truffe sur la base du pain
- La roquette et la tomate
- Le pickle en brunoise
- Le filet de canard
- Le chou rouge et à nouveau la roquette et tomate
- Refermer avec le chapeau du bun
Ajouter des touches de mayonnaise truffe sur le filet de canard.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUN BRIOCHE NOIR 10 CM 	7921	1 pces
MAYONNAISE A LA TRUFFE	7725	30 g
PICKLED GHERKINS ENTIERS - Cornichons m	7996	20 g
Filet de canard		130 g
Tomates fraîches		40 g
Choux rouge		20 g
Roquette		10 g