

Curry beef burger mais

pain mais steak de boeuf, tranches longues de pickles, salade croquante, oignons confits, sauce curry thaï



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le bun maïs.

Laver et préparer la roquette.

Laver et escaloper les champignons de Paris, puis dans une sauteuse chaude et légèrement huilé ou plancha, les faire suer et cuire, assaisonner puis les réserver.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude et légèrement huilé, cuire le steak selon la cuisson demandée.

Sous une salamandre ou dans un toasteur, réchauffer le bun quelques secondes puis le dresser :

- Ajouter la romaine et le pickle

- Puis le steak

- Les champignons chauds, et le relish d'onion

Ajouter la sauce curry jaune sur l'ensemble et refermer aussitôt avec le chapeau du bun.

Ingrédients		Code SDV	Poids Net
PAIN BURGER MAIS 10.5 cm		7952	1 pces
SAUCE CURRY JAUNE THAI		7850	30 g
PICKLED GHERKINS LAMELLES - Cornichons		7993	0.04
RED ONION RELISH		7790	30 g
Steak haché			130 g
Champignons de Paris			50 g
Salade romaine			20 g