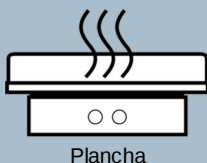


Double smash burger

potato bun, double smash burger de boeuf, ketchup, tranches longues de pickles, oignons rouges



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le potato bun.
Eplucher l'oignon rouge et le couper en rouelles.
Façonner deux boules identiques avec le steak haché et réserver au frais.
Placer la sauce cheddar au bain marie.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude et légèrement huilé, placer les deux boules de steak haché, puis aussitôt à l'aide d'une presse à smash burger, écrasé la boule en une fine galette et laisser cuire.
Au moment où le sang de la viande remonte, retourner immédiatement le steak de l'autre côté, afin d'emprisonner le sang à l'intérieur de la viande et ainsi le rendre moelleux.
Sous une salamandre ou un toasteur, toaster le potato bun côté mie quelques secondes puis monter le burger :
- Poser sur le bas du bun, les oignons et pickle
- Puis le steak
- Napper avec la sauce cheddar chaude
- A nouveau le steak
- A nouveau la sauce cheddar
- Les oignons et pickle
Terminer par un trait de ketchup pickle.
Refermer le chapeau du bun et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
POTATO BUN Ø 10 CM	7972	1 pces
CHEDDAR CHEESE SAUCE poche	7020	30 g
PICKLED GHERKINS LAMELLES - Cornichons	7993	40 g
TOMATO KETCHUP PICKLE	7903	20 g
Steak haché		120 g
Oignons rouges		20 g