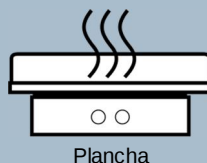


Bacon Beef Cheddar BBC burger

pain ambiant brioché, steak de boeuf, sauce cheddar, tranches de bacon, tranches de piment jalapeno, oignons rouges, salade croquante, tomate



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les tranches de bacon.
Laver et couper en tranches la tomate.
Laver et couper la salade iceberg.
Eplucher et couper en rouelles l'oignon rouge.
Couper en quatre le piment jalapenos.
Placer la sauce cheddar au bain marie.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude et légèrement huilé, cuire le steak selon la cuisson demandé.
Saisir les tranches de bacon sur la plancha quelques secondes de chaque cotés.
Sous une salamandre ou un toasteur, toaster le bun coté mie quelques secondes puis monter le burger :
- Etaler sur le bas du bun la sauce poivre
- Les piments jalapenos et oignon rouge
- Puis le steak
- Napper avec la sauce cheddar chaude
- Le bacon
- A nouveau le piment jalapenos
- La tomate
Refermer le chapeau du bun et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUN BRIOCHE NATURE Ø 10.5 CM	7328	1 pces
BACON EN TRANCHES	7670	20 g
BLACK PEPPER SAUCE	7928	30 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	10 g
CHEDDAR CHEESE SAUCE poche	7020	30 g
Steak haché		130 g
Salade Iceberg		0.02 pces
Oignons rouges		30 g
Tomates fraîches		30 g