



Crazy burger

Pain tigre, steak de boeuf, tranches de tomme de savoie, laitue, tomate, champignons, relish onion ballymalloe, sauce black pepper



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le bun tigre.
Laver et couper en tranches la tomate.
Laver et couper la salade iceberg.
Laver et préparer les champignons puis les escaloper.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude et légèrement huilé, cuire le steak selon la cuisson demandé.
Cuire également les champignons sur la plancha.
Dans un petit poêlon, faire fondre délicatement la tomme sous la salamandre.
Sous une salamandre ou un toasteur, toaster le bun coté mie quelques secondes puis monter le burger :
- Étaler sur le bas du bun la sauce poivre
- La batavia
- La tomate
- Le steak, ajouter dessus la tomme chaude et fondu
- Les champignons
- Le relish d'oignon
- Un trait de ketchup
Refermer le chapeau du bun tigre et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUN TIGRE Ø 12 CM	7504	1 pces
BLACK PEPPER SAUCE	7928	30 g
RED ONION RELISH	7790	30 g
TOMATO KETCHUP PICKLE	7903	20 g
Steak haché		130 g
Tomme de savoie		30 g
Tomates fraîches		30 g
Batavia		20 g
Champignons de Paris		50 g