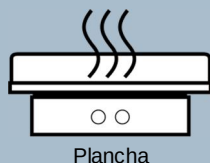


Burger bacon onion rings

Pain brioché, steak de boeuf, tranches de bacon, sauce cheddar, onion rings



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le bacon.
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.
Saisir quelques secondes de chaque côté le bacon.

Frir dans une friteuse à maximum 180° l'onion rings, environ 2 minutes.

Sous une salamandre ou un toasteur, toaster le bun côté mie quelques secondes puis monter le burger :

- Ajouter le steak sur la base du bun
- Napper avec la sauce cheddar
- A nouveau le steak
- A nouveau la sauce cheddar
- Le relish onion et bacon

Refermer le chapeau du bun et à l'aide d'un pic en bois, ajouter la rouelle d'oignon.
et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUN BRIOCHE NATURE Ø 10.5 CM	7328	1 pces
CREAMY CHEDDAR CHEESE SAUCE	8018	30 g
RED ONION RELISH	7790	30 g
BACON EN TRANCHES	7670	20 g
ONION RINGS	6737	1 pces
Steak haché		120 g

Suggestion

Notre sauce creamy cheddar peut également s'utiliser à température ambiante pour napper le steak.