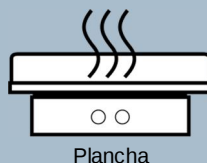


Summer mozza burger

Pain gourmet, steak de boeuf, roquette, mozzarella, oignons confit, mélange oignons poivrons.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le bun gourmet.
Laver et préparer la roquette.
Couper la mozzarella en tranches et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude et légèrement huilée, cuire le steak selon la cuisson demandée.
Dans un petit poêlon, faire fondre la mozzarella sous la salamandre.

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

- Étaler la sauce incroyable sur la base du bun
- Ajouter la moitié de la mozzarella
- Le steak
- A nouveau la mozzarella
- Le pickle d'oignon
- Le mélange de poivrons/oignons
- La roquette

Refermer le chapeau du bun et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUNS GOURMET DORE 10,5 CM	7018	1 pces
INCREDIBLE BURGER SAUCE	7734	30 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	40 g
ONION PICKLES	7941	30 g
Mozzarella		40 g
Steak haché		130 g
Roquette		10 g