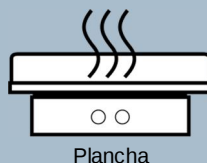


Fiesta guacamole burger au maïs

Pain au maïs et tournesol, steak de boeuf, laitue, pico de gallo de tomate, guacamole, mayonnaise chipotle



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le guacamole et le bun maïs.
Laver et préparer la batavia.

Réaliser un pico, dans un saladier réunir :

- Laver la tomates et la couper en dés
- Eplucher l'oignons et le couper en dés également
- La coriandre fraîche émincé
- Hacher le piment Jalapenos.
- Le jus de citron vert
- Un trait d'huile d'olive
- Sel/poivre

Mélanger délicatement l'ensemble, rectifier l'assaisonnement si nécessaire et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude et légèrement huilé, cuire le steak selon la cuisson demandée.

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

- Étaler le guacamole sur la base du bun
- Ajouter la moitié du pico
- Puis la batavia
- Le steak

- A nouveau le pico et le guacamole

Refermer avec le chapeau du bun maïs et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PAIN BURGER MAIS 10.5 cm	7952	1 pces
GUACAMOLE EXTREME SUPREME	7942	60 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	4 g
Steak haché		120 g
Tomates fraîches		50 g
Oignons		30 g
Coriandre fraîche		3 g
Citron vert		0.2 pces
Batavia		20 g