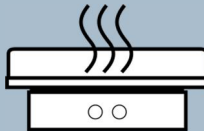
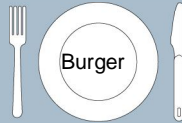


# Burger ambient, poulet, sauce poivre

Burger ambient, haché de poulet aux herbes, tranche d'avocat, tomate, salade, tranche de brie fondante, sauce black pepper



Plancha



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les lamelles d'avocat et le steak de poulet.  
Laver et préparer la salade.  
Laver et couper en tranches la tomate.

## Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude et légèrement huilé, cuire le steak de poulet.  
Sous une salamandre ou un toasteur, toaster le bun, coté mie quelques secondes puis monter le burger :

- Etaler sur le bas du bun le relish onion
- La tomate
- La sauce black pepper
- La batavia
- Puis le steak de poulet
- Les lamelles d'avocat
- Les tranches de brie fondantes
- Le pickle d'onion
- A nouveau la batavia

Refermer le chapeau du bun et servir aussitôt.

| Ingrédients                     | Code SDV | Poids Net |
|---------------------------------|----------|-----------|
| BUN BRIOCHE NATURE Ø 10.5 CM    | 7328     | 1 pces    |
| CHICK N SPICE BURGER            | 7852     | 1 pces    |
| BLACK PEPPER SAUCE              | 7928     | 30 g      |
| RED ONION RELISH                | 7790     | 20 g      |
| TRANCHES D'AVOCAT ORIGINE PEROU | 7770     | 30 g      |
| ONION PICKLES                   | 7941     | 10 g      |
| Tomates grappes                 |          | 30 g      |
| Batavia                         |          | 10 g      |
| Brie                            |          | 30 g      |