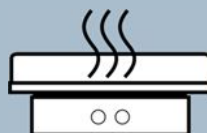


# Trio de mini buns

Des mini burgers faits maison aux trois saveurs : crevette, pastrami et fajitas.



Plancha

## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif :

- Le guacamole
- Les crevettes cuites
- Le pastrami
- Les mini buns

Préparer la salade coleslaw (recette 000014).

Éplucher, émincer l'oignon rouge puis réserver au frais.

## Mise en oeuvre

Toaster rapidement sous une salamandre ou un toaster, l'intérieur des mini buns.

Saisir sans décongélation, le mix fajitas sur la plancha chaude légèrement huilée 2 à 3 minutes.

Bun 1 : Étaler une fine couche de sauce premium sur les deux faces toastées, puis ajouter la salade, les crevettes, les tomates, les cubes d'avocat et un quartier de citron vert.

Bun 2 : Étaler une fine couche de sauce coleslaw sur le deuxième bun toasté, puis ajouter une fine tranche de tomate, une rondelle de concombre, une tranche de pastrami et une feuille de salade.

Bun 3 : Étaler une fine couche de guacamole sur la base du bun toasté puis ajouter le mix fajitas et l'oignon rouge émincé, étaler une fine couche de sauce rouge sur l'autre demi bun.

Servir avec les frites, la salade coleslaw et la salade verte.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
Oignons rouges		0
MINI BUNS SÉSAME Ø 6,5 CM	6256	3 pces
PASTRAMI DE BOEUF EN FINES TRANCHES	6185	1 pces
Citron vert		0.08 pces
THOUSAND ISLAND SALAD SAUCE	5350	10 g
Salade type mesclun		20 g
COLESLAW SALAD SAUCE	3442	10 g
Préparation de base pour salade coleslaw	F00014	30 g
Frites		40 g
SLICED PICKLES - Cornichons marinés tranché	3468	0 g
SAUCE ROUGE MEXICAINE	3845	10 g
Tomates grappes		10 g