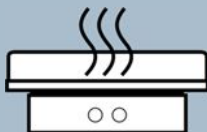


Burger doré steak and pepper

Burger avec mayonnaise chipotle, poivrons et oignons grillés, steak de boeuf Angus, accompagné de tortillas chips et pico de gallo.



Plats



Plancha



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation les tortillas de maïs, le pain gourmet et le steak Angus en froid positif.

Réaliser un pico :

Réunir dans un saladier la moitié de la tomate coupé en dés, l'oignon ciselé, le piment Jalapenos haché, un peu de coriandre fraîche, un trait d'huile d'olive, sel, poivre, le jus d'un quartier de citron vert, bien mélanger et laisser reposer au frais.

Couper en tranche l'autre moitié de tomate.

Laver et préparer la batavia.

Couper en 6 les tortillas de maïs, puis les faire frire en friteuse à 180° maximum environ 20/30 secondes en les remuant pendant la cuisson, les débarrasser et les saler ensuite.

Mise en oeuvre

A la commande, faire cuire le steak sur une plancha chaude, selon la cuisson demandée.

Toaster le bun ambiant côté mie quelques secondes. au toasteur ou convoyeur.

Réchauffer sur la plancha le mélange d'oignons et poivrons quelques secondes.

Puis dresser dans l'ordre :

La sauce roasted onion

La feuille de batavia

Les tranches de tomate

Le steak Angus

Le mélange d'oignons et poivrons

La coriandre fraîche

Puis refermer le chapeau du buns et servir aussitôt avec les chips de maïs et le pico.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUNS GOURMET DORE 10,5 CM	7018	1 pces
HACHE DE BOEUF ANGUS FACON BOUCHERE	7062	1 pces
ROASTED ONION SNACK SAUCE	7427	30 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	40 g
TORTILLAS DE MAIS BLEU A FRIRE 15 CM	7205	1 pces
TORTILLAS DE MAIS A FRIRE 15 CM	7204	1 pces
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	30 g
Citron vert		0.2 pces
Coriandre fraîche		2 g
Oignons blancs		20 g
Batavia		20 g
Tomates grappes		50 g