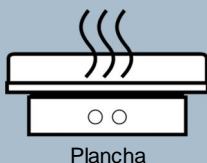


Bretzel cheddar burger

Petit pain bretzel garni d'un steak de boeuf, sweet relish, cheddar fondant, salade et tomate.



Ingrédients	Code SDV	Poids Net
SLICED PICKLES - Cornichons marinés tranché	3468	10 g
SWEET RELISH	5102	10 g
CHEDDAR CHEESE SAUCE poche	7020	15 g
Batavia		10 g
Oignons		30 g
Steak haché		130 g
Tomates grappes		20 g

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le pain bretzel et le pastrami.
Laver et couper des tranches de tomates, réserver.
Laver et préparer la salade, réserver.
Éplucher et couper en deux puis émincer l'oignon.
Dans une sauteuse ou casserole chaude légèrement huilée, faire revenir les oignons émincés doucement afin d'obtenir des oignons confits, réserver.

Mise en oeuvre

Mettre le cheddar au bain-marie ou le chauffer à la commande au micro-ondes quelques secondes.
Sur une plancha chaude légèrement huilée mettre à cuire le steak.
À la commande chauffer légèrement le pain quelques secondes dans un toasteur ou au four à 150°.
Vous pouvez également utiliser le pain sans le réchauffer.

Montage :

- La base du pain couverte d'une fine couche de sweet relish
- La feuille de salade
- Les tranches de tomates
- Les pickles
- Le steak
- Le cheddar chaud
- Les oignons confits
- La feuille de salade

Ajouter le chapeau du pain bretzel et servir aussitôt.