

Burger pulled pork BBQ

Bun brioché, effiloché de porc à la sauce BBQ, tomate, oignon, salade et persil.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation l'effiloché de porc en froid positif.
Laver et préparer la batavia.
Laver et couper en tranches la tomate.
Eplucher et couper en rouelles l'oignon rouge.
A l'aide de gants à usage unique détacher grossièrement les fibres de l'effiloché et réserver au frais.
Laver le persil.

Mise en oeuvre

Saisir l'effiloché sur une plancha chaude afin de le colorer.
Toaster le bun sous une salamandre ou toasteur.
Badigeonner sur la base du bun la sauce bbq et ajouter :
- L'effiloché de porc
- La tomate
- Les rouelles d'oignon rouge
- La batavia
- Le persil
Refermer avec le chapeau du bun et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUN BRIOCHE NATURE Ø 10.5 CM	7328	1 pces
EFFILOCHÉ DE PORC BBQ	6928	80 g
ORIGINAL BBQ SAUCE	7737	30 g
Batavia		25 g
Tomates grappes		30 g
Oignons rouges		25 g
Persil		5 g