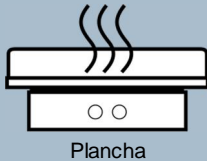
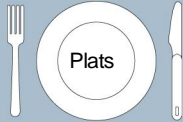


Burger haché de bison

Bun garni d'un généreux steak de bison français, salade, sauce incroyable, tomate.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le bun doré et le steak haché de bison.
Laver et préparer la salade romaine.
Laver et couper en tranches la tomate.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude et légèrement huilé, cuire le steak de bison selon la cuisson demandée.
Toaster sous une salamandre ou toasteur le bun doré.

Puis garnir le bun en commençant sur la base :

- La sauce incroyable
- La romaine
- La tomate
- Le steak de bison
- Le relish onion
- A nouveau la tomate

Refermer avec le chapeau du bun recouvert aussi à nouveau de sauce incroyable.

Ingrédients		Code SDV	Poids Net
BUNS GOURMET DORE 10,5 CM	❄️	7018	1 pces
INCREDIBLE BURGER SAUCE		7734	30 g
RED ONION RELISH		7790	20 g
HACHE DE BISON	❄️	7899	145 g
Tomates grappes			30 g
Salade romaine			20 g