



Spicy burger

Pain brioché garnit d'avocat, de tomate, d'un steak haché, de smokey jalapeno cheddar guacamole ainsi que de chips tortillas.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le bun gourmet, le guacamole et les lamelles d'avocat en froid positif.

Préparer un pico :

Dans un saladier les tomates coupé en dés, avec l'oignon ciselé, la coriandre fraîche haché, le piment jalapenos hache, le sel et poivre, le trait de citron vert.

Mélanger intimement l'ensemble et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Placer la sauce cheddar smokey jalapenos au bain marie.

Cuire le steak selon la cuisson demandée, sur la plancha chaude et légèrement huilé.




Toaster sous une salamandre ou toasteur le bun gourmet, puis dresser le burger :

- Etaler le guacamole sur la base du pain
- Ajouter le steak
- Napper avec la sauce cheddar chaude
- Ajouter le pico
- Les lamelles d'avocat
- Les nachos

Refermer avec le chapeau du bun

Chauffer les nachos quelques secondes sous la salamandre ou au four.

Ajouter le reste des nachos sur l'assiette et piquer un piment jalapenos frais sur le bun.

Ingrédients		Code SDV	Poids Net
BUNS GOURMET DORE 10,5 CM		7018	1 pces
DELUXE GUACAMOLE 500 g		7944	30 g
TRANCHES D'AVOCAT ORIGINE PEROU		7770	20 g
SMOKEY JALAPENO CHEDDAR SAUCE		7732	20 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES		7036	3 g
TORTILLA CHIPS CHILI		6298	30 g
Steak haché			120 g
Coriandre fraîche			3 g
Citron vert			0.1 pces
Oignons			10 g
Tomates grappes			30 g
Piment vert			30 g