

Un bourguignon dans un pain burger



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
252561	Pain burger brioché 77 g	10 Pièce
179022	Sauté de bœuf collier-basse côte VBF Charolais 40/60 g Le Boucher du Chef	0.7 Kilo
3254	Petits oignons blancs 2,5 kg	0.25 Kilo
24340	Champignons de Paris émincés 2,5 kg PassionFroid	0.2 Kilo
2630	Poitrine fumée VPF n°1 - 1,9 kg env.	0.1 Kilo
280713	Parmigiano Reggiano copeaux AOP 30% MG 500 g	0.1 Kilo
	Confiture de tomate verte au piment d'Espelette	0.1 Kilo
3733	Plaque de pâte feuilletée 2,5 mm margarine 625 g Banquet d'Or	0.5 Pièce
	Sésame	PM
	Wasabi	PM
	Muesli	PM
	Gros curry	PM

Etapas de préparation

- 1 Réaliser une estouffade bourguignonne de façon traditionnelle
- 2 Déposer sur le chapeau de la confiture de tomate verte au piment d'Espelette. Saupoudrer de sésame, wasabi et muesli concassé
- 3 Servir avec des gressins maison de feuilletage beurre aux épices (gros curry concassé)