

## Le double cheese franc-comtois



Coût :

€ € €

### Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
217717	Pain burger gourmet à la semoule de blé 72 g	10 Pièce
246967	Steak haché de bœuf Les Viandes de nos Terroirs façon bouchère VBF 15% MG 120 g Bœuf de Bourgogne - Franche-Comté	20 Pièce
212529	Poitrine fumée grillée tranchée 500 g	20 Tranche
44354	Comté au lait cru AOP affiné 4 mois pointe 1/12 32% MG 3 kg env.	400 Gramme
211820	Pom' potato spicy 2,5 kg	1.5 Kilo
	Oignon rouge	100 Gramme
	Cornichons	150 Gramme
	Frisée	300 Gramme
	Sauce cocktail	30 Centilitre
	Fleur de sel, poivre du moulin	PM

### Etapes de préparation

- 1 Marquer les steaks à la plancha, déposer le pain coté mie et les retourner à mi-cuisson des steaks.
- 2 Ajouter les oignons et les tranches de comté sur les steaks.
- 3 Effectuer le montage : sauce cocktail sur la base, puis les deux steaks l'un sur l'autre, déposer les cornichons et finir avec la frisée et les tranches de lard grillé.