

Burger d'onglet de veau, sauce picalilli



Budget :



Ingrédients pour 10 Couverts

Réf.	Libellé	Quantité
	Pain burger de forme rectangulaire	10 Pièce Unitaire
52565	Onglet de veau semi-paré VVF 1 kg env. Le Boucher du Chef	800 Gramme
98912	Tranches de cantal AOP 10x10 cm 25 g 28% MG 700 g La Vie de Château	300 Gramme
201958	Chorizo cular tranché 76 x 6,5 g env.	200 Gramme
38466	Mélange de poivrons grillés marinés 1 kg	100 Gramme
131212	Pom' incurvées bi-température 2,5 kg PassionFroid	1,5 Kilo
	Salade iceberg	PM
	Sauce picalilli	PM

Recette

1. Toaster légèrement le pain burger
2. Effectuer le montage : salade iceberg, surmonté de chorizo cular, tranches de cantal
3. Marquer en grillage l'onglet avant de l'insérer
4. Ajouter les émincés de poivrons grillés marinés, la salade et la sauce picalilli
5. Finir avec le chapeau
6. Servir avec les frites incurvées