

# Burger d'onglet de veau, sauce picalilli



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
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
	Pain burger de forme rectangulaire	10 Pièce
	Salade iceberg	PM
	Sauce picalilli	PM

## Etapas de préparation

- 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