

# Champions Burger Ribs



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 10 personnes

Référence	Ingrédients	Quantité
135486	Pain burger aux graines de pavot et sarrasin 85 g	10 Pièce
59676	Ribs de porc sauce barbecue 850 g env.	1.7 Kilo
175292	Tranches de cheddar fondu 12,3 g 27% MG 1,082 kg	20 Tranche
238260	Salade coleslaw 2,3 kg Bon&Engagé	400 Gramme
98623	Oignons émincés préfrits 1 kg Bonduelle	500 Gramme
248231	Frites steakhouse 2,5 kg McCain Original Choice	1.75 Kilo
	Salade mesclun croquante	300 Gramme
	Sauce ketchup barbecue aux épices	40 Centilitre

## Etapas de préparation

- 1 Remettre en température au bain-marie les travers de porc. Après remise en température, enlever les os et couper aux dimensions du pain. Mettre en maintien au chaud avec le cheddar dessus.
- 2 Chauffer le pain sur la plancha et snacker les oignons.
- 3 Effectuer le montage avec la coleslaw en base, puis la salade mesclun. Ajouter les oignons puis le ribs. Finir avec la sauce ketchup barbecue et accompagner de frites Steakhouse.