



BURGER STEAK, COMTÉ ET SAUCE MOUTARDE

Temps de préparation: 15 mn – Difficulté **moyenne** – Thématique **Snacking** – Recette pour **100 personnes**

Ingrédients:

Pain pour burger Sésame 50g	100	UN
Steak haché	100	UN
Tranche de comté	100	UN
Compotée d'oignons	1,20	KG
Rondelle de tomate	200	UN
Crème épaisse	3,00	KG
Moutarde forte	0,50	KG
Cornichons	1,20	KG
Moutarde ancienne	0,80	KG
Mesclun	PM	PM
Sel, poivre, huile d'olive	100	UN

Recette:

1. Mélanger la crème avec les cornichons hachés, les deux moutardes et le sel. (Réserver au frais)
2. Cuire le steak haché selon la cuisson désirée puis déposer au-dessus le comté en fin de cuisson.
3. Réchauffer le buns 2 minutes au four ou sur votre plancha côté mie.
4. Sur la base du buns, ajouter la sauce moutarde, le mesclun, le steak haché, la compotée d'oignons et les tomates.
5. Refermer et servir.

Buns Sésame 50G



Code Transgourmet : 438097
Code Pomona : 35713
Code Pro à Pro : 64290