

The Green Mountain Burger "Love forever"



Numéro : 000591
Catégorie : 06 Menus végétariens
Date : 27.08.2021
Source : Axel Dröge
Mots clés : The Green Mountain, Hilcona & Alpenhain, Streetfood
Allergènes : Gluten, Lait, Œufs, Soja, Céleri, Moutarde, Anhydride sulfureux et sulfites

	pour 100g / 100ml	%DV
Energie	915,70kj	11%
	218,86kcal	
Protides	9,40g	21%
Lipides	10,62g	21%
-dont Acides gras saturés	5,66g	28%
Les glucides	19,36g	8%
-dont Sucres	3,44g	4%
Sel	1,2g	19%

Pour: **10,0 Portion**

Ingrédients

1,200 kg HILCONA The Green Mountain Burger, IQF, 2 x 12 pces de 120 g
 0,750 kg ALPENHAIN Gouda en forme de cœur au four, 90 x 25 g, IQF
 0,800 kg Bun de blé complet Rustico 80 g
 0,080 kg Confiture d'airelles rouges
 0,050 kg Tomato ketchup
 0,050 kg Mayonnaise
 0,100 kg Yaourt grec
 0,010 kg Raifort
 0,025 kg HILCONA-BW Pesto Diavolo, 1 kg
 0,200 kg Tomates en tranches fines, 5 mm
 0,150 kg Feuilles de salade iceberg lavées

Préparation

Mise en place :

- Préparer tous les ingrédients.
- Couper les pains en deux.
- Dip:
 - o Mixer les airelles rouges, ketchup, mayonnaise, yaourt, raifort et pesto diavolo.

Préparation :

- Mettre l'huile de colza sur le grill et faites frire le burger selon le souhait du client.
- Entretemps cuire les cœurs de Gouda avec air chaud, préchauffé à 160°C pendant 6 minutes jusqu'à ce qu'ils soient croustillants.
- Entretemps griller le pain sur les surfaces coupées sur le grill.
- Assembler le burger :
 - o Sur le fond du pain mettre un peu du dip.
 - o Mettre une feuille de salade.
 - o Placer le burger sur la feuille de salade.
 - o Poser les tranches de tomates sur le burger.
 - o Mettre le reste du dip sur les tomates.
 - o Draper le cœur de Gouda sur le dip.
 - o Poser le couvercle et fixer le cœur avec une brochette.

Conseil :

- Demandé le client le point de cuisson de son The Green Mountain Burger.
- Bien sûr, les frites croustillantes sont un excellent accompagnement.

Les informations sur les valeurs nutritionnelles et sur les allergènes de cette recette correspondent aux valeurs des produits au moment où nous avons développé cette recette. Seuls les aliments et les ingrédients que vous allez utiliser pour préparer cette recette doivent être pris en compte pour votre déclaration ainsi que pour l'information à vos clients.