



Suggestion de présentation

BURGER FISH & CHIPS

↳ Ingrédients :



- Pain burger brioché - 77 g
- Sauce guacamole - 40 g
- Confit d'oignons rouges - 50 g
- Rondelles de cornichons - 20 g
- Burger Fish & Chips colin d'Alaska - 105 g
- Fromage cheddar - 20 g
- Tomates fraîches - 15 g
- Salade laitue - 20 g



↳ Progression de la recette :



Cuisson :

Cuire le Fish & chips sur la plancha pendant 10 minutes à mi-cuisson sur la deuxième face, déposer la tranche de tomate, les rondelles de cornichon et le cheddar.

Pendant ce temps, griller les deux côtés du pain sur la plancha.

Montage :

Tartinier les deux faces du pain avec la sauce guacamole.

Déposer sur une face le confit d'oignon rouge, la salade de laitue, le Fish & chips.

Recouvrir du chapeau et servir chaud.