Smash Club · Besançon

LE COMTOIS

FICHE RECETTE

RÉF. BRG-02

BURGER · 1 STEAK

Comté AOP 18 mois !



Comté AOP 18 mois, oignons confits, sauce moutarde à l'ancienne. Smashé à la plancha.

1 LE MONTAGE

6	BUN BRIOCHÉ · HAUT	----------
5	OIGNONS CONFITS	g ----------
4	COMTÉ AOP RÂPÉ	g ----------
3	STEAK BŒUF SMASHÉ	g ----------
2	SAUCE MOUTARDE	g ----------
1	BUN BRIOCHÉ · BAS	----------

↑ ON MONTE DE 1 À 6 — QTÉ

2 LE PROCESS

01 TOASTER
Bun brioché coupé, côté mie sur la plancha jusqu'à ce qu'il dore.

02 LA BOULE
Poser la boule de bœuf sur la plancha bien chaude : _____ °C.

03 SMASH
fort !

Écraser d'un coup à la presse. Ne plus y toucher.

04 RETOURNER
Quand les bords sont croustillants, après _____ s.

05 COMTÉ
Comté râpé sur le steak retourné : il fond pendant la fin de cuisson.

06 SAUCE
Sauce moutarde à l'ancienne sur le bun du bas.

07 MONTER
Steak + comté, oignons confits, bun du haut. Dans l'ordre du montage.

08 ENVOYER
Emballer et servir tout de suite, tant que le comté file.



AVANT D'ENVOYER

- ☐ BUN DORÉ
- ☐ BORDS CROUSTILLANTS
- ☐ COMTÉ FONDU
- ☐ BUN BIEN DROIT

ALLERGÈNES
Gluten, lait, œuf, moutarde

COÛT PORTION
_____ €

MISE À JOUR
Le _____ · par _____