

## Fiche technique de fabrication du BURGER ORIGINAL

**Nom du candidat : Marine Andrault**

**Désignation : Le Boréal**

**Nombre de portions : 2**

INGREDIENTS	UNITE Pièce ou Kg	QUANTITE Pour 2 burgers	PROGRESSION DE LA RECETTE
Saumon filet	Kg	0.200	Mettre à mariner la moitié du saumon (50 gr d'huile d'olive, citron, aneth), puis trancher l'autre moitié en petite escalope pour les snacké. Réserver au froid.
Citron vert	Kg	0.100	
Huile d'olive	Kg	0.100	
Aneth	Botte	0.300	
Ciboulette	Botte	0.200	
Roquette	Kg	0.040	
Vinaigre balsamique	Kg	0.10	
Pain burger façon bretzel	Pièce	2	Râper les légumes à l'aide d'une mandoline, blanchir légèrement.
Carottes jaunes (ou violette)	Kg	0.140	Détailler les saumons en fines tranches. Couper le pain bretzel en deux et procéder au montage.
Carottes	Kg	0.140	
Fenouil	Kg	0.100	
Mesclun de salade	kg	0.040	
			<p><u>Dressage :</u> Vérifier les assaisonnements. Mettre un peu de sauce roquette sur le pain, du mesclun de salade et disposer les légumes croquants, alterner les tranches de saumon snacké et saumon mariné, assaisonner avec la sauce roquette.</p>