

Bagel oignons au jambon cru

Bagel aux pépites d'oignons garni de jambon cru, concombres, salade et tomate.



Sans cuisson



Mise en place

Faire décongeler les bagels et le guacamole la veille au froid positif.
Veiller à les conserver à l'abri de l'air dans leur poche fermée hermétiquement.
Laver et couper les tomates en fines tranches.

Mise en oeuvre

Couper le bagel en deux.
Le placer dans un toasteur type grille pain et ayant au préalable fait des essais de temps.
Le bagel doit être légèrement coloré, afin qu'il retrouve son moelleux.

Montage:

- Tartiner la base du pain bagel avec le cream cheese
- Ajouter les rondelles de tomates
- Les concombres marinés à l'aneth
- Le jambon cru
- La salade

Refermer avec le chapeau et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
NEW-YORK BAGEL OIGNON	6518	1 pces
SLICED PICKLES - Cornichons marinés tranché	3468	20 g
Philadelphia creme cheese		0.02 pces
Tomates fraîches		40 g
Jambon cru		30 g
Salade type mesclun		10 g