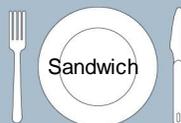


Bagel tomates, mozzarella, basilic

Succombez à une envie de fraîcheur avec ce bagel garni de cornichons, tomate, mozzarella et feuilles de basilic.



Sans cuisson



| Ingrédients | Code SDV | Poids Net |
|-----------------------|--|-----------|
| NEW-YORK BAGEL NATURE |  6515 | 1 pces |
| Huile d'olive | | 0 ml |
| Concombre | | 20 g |
| Tomates fraîches | | 40 g |
| Basilic frais | | 0 g |
| Mozzarella | | 40 g |
| Roquette | | 0.01 pces |
| Citron vert jus | | 0.1 pces |
| Cream cheese | | 0.02 pces |
| Tomates séchées | | 0.03 pces |

Mise en place

Faire décongeler le bagel en froid positif, la veille au soir.
Veiller à les conserver à l'abri de l'air dans leur poche fermée hermétiquement.
Laver et couper les tomates en fines tranches et réserver au frais.
Laver et couper en fines tranches les concombres et réserver au frais.
Préparer des rondelles de mozzarella et réserver au frais.
Laver les feuilles de basilic et réserver au frais.

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 du bagel :

- Tartiner le cream cheese sur la base inférieure du bagel, et monter dans l'ordre
- Les rondelles de concombre
- Les rondelles de tomates
- Les rondelles de mozzarella
- Un tour de poivre moulin
- Quelques gouttes d'huile d'olive et citron vert
- Le basilic frais
- Les feuilles de roquette
- Finir avec les tomates séchées

Refermer avec le chapeau du bagel .