



Sans cuisson

Bagel au pastrami

Bagel au pavot garni de Philadelphia cream cheese, lamelles de boeuf, de tomate, pickles, French's et de salade.



Mise en place

Faire décongeler les bagels et le pastrami 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 bagel avec le philadelphia cream et disposer
- Un trait de moutarde French's
- La salade
- Le pastrami
- Les concombres marinés
- Les rondelles de tomates

Puis refermer avec le chapeau.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BAGEL PAVOT Ø 12 CM	7648	1 pces
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	5 g
PASTRAMI DE BOEUF NY STYLE	6956	40 g
SLICED PICKLES - Cornichons marinés tranché	3468	20 g
Salade type mesclun		10 g
Tomates fraîches		30 g
Philadelphia creme cheese		0.02 pces