

# Bagel saumon sésame

Bagel au graines de sésame croquantes, garni de saumon, salade et oignons.



Sans cuisson



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les bagels.  
Laver et couper en fines tranches les tomates, puis réserver au frais.  
Laver et couper en fines tranches le concombre et réserver au frais.  
Éplucher, couper en rouelle les oignons rouges 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 :

- La base inférieure du bagel tartinée de cream cheese
- Un trait de French
- Les tranches de tomates
- Les tranches de concombre
- Les rouelles d'oignons rouges
- Les tranches de saumon
- La branche d'aneth
- Le mesclun

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
NEW-YORK BAGEL SÉSAME	6516	1 pces
HONEY MUSTARD - Miel	6274	7 g
Saumon fumé		40 g
Philadelphia creme cheese		20 g
Aneth		2 g
Tomates grappes		20 g
Concombre		20 g
Oignons rouges		10 g
Mesclun poche 1 kg		20 g