

# Bagel pavot pastrami parmesan

Bagel garni de pastrami, tomates, concombre et cream cheese.



Sans cuisson



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les bagels et le pastrami.  
Laver et couper en fines tranches les tomates, puis réserver au frais.  
Laver et couper en fines tranches le concombre et réserver au frais.  
A l'aide d'un économe réaliser des copeaux de parmesan 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 moutarde Frenh's
- Les tranches de tomates
- Les tranches de concombre
- Les tranches de pastrami
- Les copeaux de parmesan
- Les feuilles de roquette
- La base supérieure du bagel tartinée de cream cheese

Envoyer aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
NEW-YORK BAGEL PAVOT	6517	1 pces
PASTRAMI DE BOEUF NY STYLE	6956	40 g
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	5 g
Concombre		20 g
Parmesan		10 g
Tomates grappes		20 g
Philadelphia creme cheese		0 g
Roquette		0.01 pces