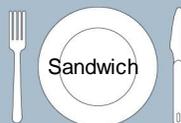


# Bagel oignon au thon et à l'avocat

Bagel topping oignon au thon, avocat, tomates, mayonnaise et concombre.



Sans cuisson



Ingrédients	Code SDV	Poids Net
NEW-YORK BAGEL OIGNON	 6518	1 pces
Philadelphia creme cheese		0 g
Thon au naturel		20 g
Mayonnaise		10 g
Concombre		20 g
Tomates grappes		20 g
Salade type mesclun		10 g

## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les bagels et les lamelles d'avocat.  
Laver et couper en fines tranches les tomates, puis réserver au frais.  
Laver et couper tranches fines le concombre et réserver au frais.  
Égoutter le thon, mélanger délicatement avec la mayonnaise puis réserver au frais.

## Mise en oeuvre

Plusieurs techniques pour chauffer le bagel :  
Couper en 2 par le milieu et chauffer environ 1 minute dans un toasteur.  
Ou couper en 2 par le milieu et chauffer sur une plancha environ 30 secondes à 1 minute coté mie.  
Ou couper en 2 par le milieu et chauffer à la salamandre environ 30 secondes à 1 minute coté mie.  
Ou mettre au four à 160° pendant environ 5 minutes les pains bagels, puis maintenir au chaud en étuve pendant le début de service à 50/60°.

## Montage :

- La base inférieure du bagel tartinée de cream cheese
- Les tranches de tomates
- Les tranches de concombre
- Le mélange thon mayonnaise
- Les lamelles d'avocat
- Les feuilles de salade
- La base supérieure du bagel tartinée de cream cheese

Envoyer aussitôt.