

Bagel nature jambon et parmesan

Bagel au jambon, salade, tomates, guacamole et parmesan.



Sans cuisson



Ingrédients	Code SDV	Poids Net
NEW-YORK BAGEL NATURE	6515	1 pces
DELUXE GUACAMOLE 2 kg	6719	20 g
Jambon blanc		30 g
Salade type mesclun		10 g
Tomates grappes		20 g
Concombre		20 g
Parmesan		10 g

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les bagels et le guacamole.
Laver et couper en fines tranches les tomates, puis réserver au frais.
Laver et couper tranches fines le concombre et 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 guacamole
- Les tranches de tomates
- Les tranches de parmesan
- Le jambon
- Les tranches de concombre
- Les feuilles de salade
- La base supérieure du bagel tartinée de guacamole

Envoyer aussitôt.