

# Bagel sésame pesto & jambon

Bagel au sésame garni de mozzarella, tomates séchées, jambon cru et roquette.



Sans cuisson



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les bagels .  
Laver et couper tranches fines la mozzarella et réserver au frais.  
Mélanger le pesto avec le philadelphia cream cheese.


## 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 du mélange pesto cream cheese
- Les tranches de tomates séchées
- Les tranches de mozzarella
- Le jambon
- Les copeaux de parmesan
- Les feuilles de roquette
- La base supérieure du bagel tartinée d'un peu de pesto

Envoyer aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
NEW-YORK BAGEL SÉSAME	 6516	1 pces
Jambon cru		20 g
Parmesan		10 g
Mozzarella		20 g
Roquette		0.02 pces
Tomates séchées		0.02 pces
Pesto		0 g