

Bagel sésame poulet pané

Un bagel aux graines de sésame, garni d'une escalope de poulet, moutarde au miel, tomates et salade.



Friteuse



© Photo SDV 2013

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
NEW-YORK BAGEL SÉSAME	6516	1 pces
HONEY MUSTARD - Miel	6274	10 g
Philadelphia creme cheese		0.02 pces
Escalope de poulet pané		0.05 pces
Salade Iceberg		0.02 pces
Tomates grappes		30 g

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.
Préparer la salade iceberg 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°, à la commande le couper en deux, le faire légèrement toaster ou s'en servir aussitôt pour le garnir.

Montage :

- La base du bagel badigeonnée de cream cheese
- Un trait de moutarde French's
- Les tranches de tomates
- La salade iceberg
- Le poulet pané
- Les tranches de tomates
- Les tranches de pastrami

Refermer avec le dessus du bagel et envoyer aussitôt.