

# Bagel sésame au pastrami

Bagel au sésame garni de pastrami de boeuf, moutarde au miel, pickles, salade et concombres marinés.



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.  
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
- Les tranches de pastrami
- Les pickles
- Un autre trait de French's

Refermer avec le dessus du bagel et envoyer aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
NEW-YORK BAGEL SÉSAME	6516	1 pces
HONEY MUSTARD - Miel	6274	10 g
SLICED PICKLES - Cornichons marinés tranché	3468	10 g
Salade Iceberg		0.02 pces
Tomates grappes		30 g
PASTRAMI DE BOEUF NY STYLE	6956	40 g