

Bagel nature dinde et moutarde

Bagel classique garni de tomates fraîches, blanc de dinde et moutarde au miel.



Sans cuisson



© Photo SDV 2013

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
NEW-YORK BAGEL NATURE	6515	1 pces
HONEY MUSTARD - Miel	6274	10 g
Blanc de dinde		0.03 pces
Philadelphia creme cheese		0.02 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 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
- La salade iceberg
- Les tranches de tomates
- Le filet de dinde
- Les pickles
- Les tranches de pastrami

Refermer avec le dessus du bagel et envoyer aussitôt.