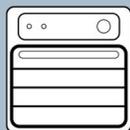


# Bagel pizza

Une pizza version bagel : gourmand et garni de tomates, pastrami, pickles, roquette et râpé mex.



Sandwich



Four



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif les bagels, le mélange de fromage rapé et le pastrami.

Laver et couper en fines tranches les tomates, puis réserver au frais.

## Mise en oeuvre

Montage :

- Couper le bagel en deux, puis le badigeonner de sauce tomate
- Ajouter les tranches de tomates
- Les pickles
- Les tranches de pastrami
- Le mélange de râpé

Faire gratiner sous une salamandre, un toasteur ou au four 2 à 3 minutes.  
Servir entier ou coupé en 4, accompagné d'une salade de roquette.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
NEW-YORK BAGEL NATURE	6515	1 pces
PASTRAMI DE BOEUF NY STYLE	6956	60 g
SLICED PICKLES - Cornichons marinés tranché	3468	10 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	40 g
Tomates grappes		30 g
Tomates sauce		0.03 pces
Roquette		0.01 pces