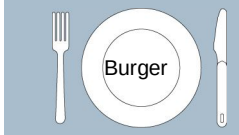
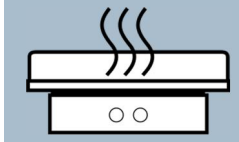
Américain

F00564

Bagel façon burger

Pain bagel moelleux, steak, tomate, pickles, salade, cheddar fondant et moutarde French's.





Plancha

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
NEW-YORK BAGEL NATURE ❄	6515	1 pces
PREMIUM # 1 BURGER SAUCE	5941	10 g
BACON EN TRANCHES ❄	7670	15 g
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	5 g
SLICED PICKLES - Cornichons marinés tranché	3468	10 g
CHEDDAR CHEESE SAUCE	6878	20 g
Préparation de base pour salade coleslaw	F00014	50 g
Steak haché		140 g
Batavia		20 g
Tomates fraiches		20 g

Mise en place

Faire décongeler le bagel, la veille au soir en froid positif, ainsi que les lamelles de bacon.
Laver et couper en tranches la tomate et réserver au frais.
Éplucher, couper en deux l'oignon rouge et l'émincer, réserver au frais.
Laver et préparer la salade, réserver au frais.
Mettre au bain-marie le cheddar.
Réaliser la salade coleslaw à l'aide de la recette F00014.

Mise en oeuvre

Plusieurs techniques pour chauffer le bagel :
Couper en 2 par le milieu et chauffer environ 1 minute 30 dans un toaster.
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.

Sur une plancha ou poêle chaude légèrement huilée, cuire le steak selon la cuisson demandée et réchauffer les lamelles de bacon prégrillées 10/20 secondes.

Montage :
- La base du bagel tartinée de sauce premium
- Un trait de French's moutarde
- La feuille de batavia
- Les tranches de tomate
- Les pickles
- Le steak de boeuf
- Le cheddar chaud
- Les lamelles de bacon
- La feuille de batavia à nouveau

Puis refermer avec le chapeau et servir aussitôt, accompagné d'une salade coleslaw.

SDV LES MARCHÉS DU MONDE EST. 1978

SA SDV
ZA DU PONT NEUF
BP. 20177 SALLES D'ANGLES
16121 COGNAC CEDEX 6
Tél. 05 45 82 83 11
Fax. 05 45 83 98 96
www.sdvfrance.fr