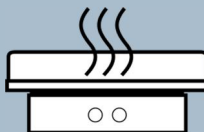


# Bagel chèvre et pastrami

Pain au sésame enfermant fines tranches de pastrami, pickles, tomates, oignons rouges, chèvre et moutarde French's.





Sandwich



Plancha



Photo SDV

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
NEW-YORK BAGEL SÉSAME	 6516	1 pces
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	5 g
SLICED PICKLES - Cornichons marinés tranché	3468	10 g
Chevre		20 g
Cream cheese		0.02 pces
Mesclun poche 1 kg		20 g
Oignons rouges		10 g
Tomates fraiches		20 g
PASTRAMI DE BOEUF NY STYLE	 6956	40 g

## Mise en place

Faire décongeler le bagel, la veille au soir en froid positif ainsi que le pastrami.

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.

## Mise en oeuvre

Plusieurs techniques pour chauffer le bagel :

Couper en 2 par le milieu et chauffer environ 1 minute 30 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 tartinée de cream cheese
- Un trait de French's moutarde
- Les pickles
- Les tranches de tomate
- La salade
- Les tranches de pastrami
- Les tranches de chèvre
- Les rouelles d'oignon rouge

Puis refermer avec le chapeau et servir aussitôt.