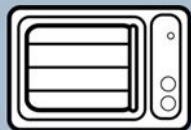


Bagel sésame chicken poultry

Un bagel sésame garni de poulet assaisonné au poultry magic, tomate, pickles, salade, sauce premium.



Sandwich



Micro Ondes



Mise en place

Faire décongeler le bagel, la veille au soir en froid positif ainsi que le steak de poulet. Veiller à les conserver à l'abri de l'air dans leur poche fermée hermétiquement. 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. Saupoudrer les épices poultry sur le poulet et sur la plancha ou dans une poêle chaude légèrement huilée, faire revenir rapidement le steak de poulet, stopper dès coloration. Couper en lamelles et réserver au frais. Opération qui peut également se réaliser au micro-ondes.

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 bagesl, 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 relish jalapeno
- Les pickles
- Les tranches de tomate
- L'oignon rouge
- Les lamelles de poulet
- La salade

Puis refermer avec le chapeau et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
NEW-YORK BAGEL SÉSAME	6516	1 pces
FILET DE POULET À LA TEXANE - CUIT	6778	0 pièce
TEXAN JALAPENO TOMATO RELISH	6647	10 g
PICKLES ENTIERS	6772	20 g
POULTRY MAGIC - EPICES POUR VOLAILLES	4218	0 g
PREMIUM # 1 BURGER SAUCE	5941	0.01
Tomates fraîches		30 g
Mesclun poche 1 kg		10 g
Oignons rouges		10 g