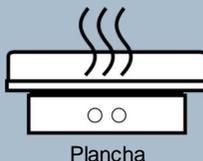


Bagel oignon avocat et poulet

Bagel aux oignons avec filet de poulet à texane, tranches d'avocat, moutarde US, tomates et salade.



Plancha



© Photo SDV 2014

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
NEW-YORK BAGEL OIGNON	6518	1 pces
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	10 g
FILET DE POULET À LA TEXANE - CRU	6670	0.5 pces
TRANCHES D'AVOCAT	6723	20 g
Cream cheese		0.03 pces
Salade type mesclun		20 g
Tomates grappes		30 g

Mise en place

Faire décongeler le bagel, la veille au soir en froid positif ainsi que les lamelles d'avocat et le steak de poulet.

Laver et couper en demi tranches les tomates et réserver au frais.

Laver et préparer la salade, réserver au frais.

Mise en oeuvre

Sur une plancha chaude et légèrement huilé, cuire le steak de poulet environ 4 minutes de chaque cotés, puis émincer la moitié du steak.

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
- La salade
- Les tranches de poulet en alternance avec les tranches de tomates
- Les lamelles d'avocat
- Un trait de French's

Puis refermer avec le chapeau et servir aussitôt.