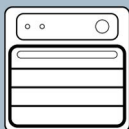


# Bagel pizza poulet à la Texane

Bagel gratiné garni d'émincés de poulet à la texane, poivrons et oignons grillés.



Four



© Photo SDV 2014

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
NEW-YORK BAGEL NATURE	6515	1 pces
CURRY MANGO SAUCE	7260	20 g
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	40 g
FILET DE POULET À LA TEXANE - CRU	6670	0.5 pces
Préparation de base pour salade coleslaw	F00014	30 g
Tomates grappes		30 g
Oignons rouges		10 g
Poivrons rouges		10 g
Poivrons verts		10 g
Frites		80 g

## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le pain bagel, le fromage rapé et le steak de poulet à la Texane.

Eplucher l'oignon, le couper en deux et l'émincer.

Laver et couper en deux les poivrons, enlever les pépins et l'émincer.

Dans une sauteuse ou sur la plancha chaude légèrement huilée, faire saisir rapidement les oignons et poivrons, puis réserver.

Laver les tomates, enlever le pédoncule et couper en tranches, réserver au frais.

Réaliser la salade coleslaw à l'aide de la recette F0014 et réserver au frais.

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

## Mise en oeuvre

Trancher en deux le bagel et poser sur un plat allant au four ou à la salamandre.

Montage :

- Etaler la sauce curry mangue sur les deux moitié coté mie
- Ajouter les tranches de tomates
- Les poivrons et oignons
- Les lamelles de poulet
- Le mélange de râpé

Faire gratiner sous une salamandre, un convoyeur ou au four quelques minutes.

Servir aussitôt avec salade coleslaw et frites.