

Bagel pavot chicken avocado

Bagel new-yorkais au pavot, poulet mariné émincé, tomate, tranche d'avocat et guacamole.



Sans cuisson



© Photo SDV 2014

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
NEW-YORK BAGEL PAVOT	6517	1 pces
DELUXE GUACAMOLE 2 kg	6719	20 g
FILET DE POULET À LA TEXANE - CRU	6670	0.5 pces
Tomates grappes		20 g

Mise en place

Mettre en décongélation la veille au soir en froid positif le pain bagel, le guacamole, le steak de poulet et les lamelles d'avocat.

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

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

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.

- Etaler le guacamole sur la base du pain,
- Ajouter les tranches de tomates,
- Puis les lamelles de poulet à la Texane,
- Les tranches d'avocat,
- A nouveau les tranches de tomates.

Refermer avec le chapeau et servir aussitôt.