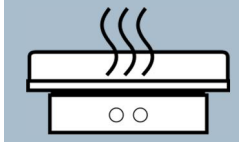
Américain

F00655

Bagel nature brunch

Bagel nature avec oeufs brouillés, coleslaw, tomates et fines pousses.



Plancha

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BAGEL NATURE Ø 12 CM ❄	7645	1 pces
KETCHUP TOP DOWN 800 ML	6816	20 g
Préparation coleslaw chou rouge	F00502	30 g
Tomates cerises		20 g
Pousse de poireaux germes		0.01
Oeuf		3 pces

Mise en place

Mettre en décongélation la veille au soir le pain bagel en froid positif.
Couper en quatre les tomates cerises et réserver au frais.
Réaliser la salade coleslaw à l'aide de la fiche recette n° 502.

Mise en oeuvre

Réaliser les oeufs brouillés.

Plusieurs techniques pour chauffer le bagel :
Couper en 2 par le milieu et chauffer environ 1 minute 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.

Montage :

- Tartiner le creamcheese + un trait de ketchup sur la base inférieure du bagel
- Ajouter la salade colaslaw
- Les oeufs brouillés assaissonés
- Les quartiers de tomates cerises
- Les pousses de poireaux

Puis refermer avec la chapeau du bagel.

Suggestion

Vous pouvez donner du punch, à vos oeufs brouillés en ajoutant un trait de sauce Red Hot original (réf. 6806).

SA SDV
ZA DU PONT NEUF
BP. 20177 SALLES D'ANGLES
16121 COGNAC CEDEX 6
Tél. 05 45 82 83 11
Fax. 05 45 83 98 96
www.sdvfrance.fr