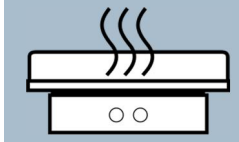
Américain

F00685

Bagel californien nature Al Capone

Bagel nature avec sauce Fred's, parmesan, olives, courgettes grillées, salade.



Plancha

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BAGEL NATURE Ø 12 CM ❄	7645	1 pces
SAUCE FRED PICKLES ESTRAGON	7748	30 g
Batavia		20 g
Basilic frais		3 g
Olives noires		10 g
Tomates fraiches		30 g
Courgettes		40 g
Parmesan		15 g

Mise en place

Faire décongeler le bagel, la veille, au froid positif.
Veiller à le conserver à l'abri de l'air dans récipient filmé.
Laver et couper en tranches les tomates et réserver au frais.
Laver et couper en tranches les courgettes, les faire griller avec un trait d'huile d'olive et réserver.

Mise en oeuvre

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.
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 légérement toaster ou s'en servir aussitôt pour le garnir.

Montage :

- Les trancher puis tartiner avec la sauce Fred sur la base inférieure du bagel, et monter dans l'ordre
- La salade
- Les tranches de tomates
- Les lamelles de courgettes
- Les copeaux de parmesan
- Les olives noirs
- Les feuilles de basilic

Refermer avec le chapeau du bagel et servir aussitôt.

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