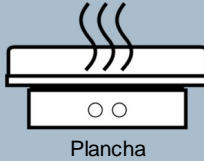
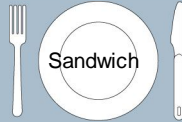


# Bagel sésame poulet poivron avocat

Dans un bagel généreux, guacamole épicé, poivrons et oignons grillés, lamelles d'avocat, tomate et salade.



## Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation en froid positif les lamelles d'avocat, le guacamole, le steak de poulet et le bagel.  
Laver et préparer la salade.  
Laver et couper en tranches fines la tomate.  
Eplucher et couper en rouelle l'oignon rouge.  
Sur une plancha chaude et légèrement huilé, cuire le steak de poulet environ 4 minutes de chaque cotés puis émincer la moitié du steak.

## 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.  
Sur la base coté mie :  
- Etaler le guacamole  
- Ajouter les poivrons et oignons  
- Les lamelles de poulet  
- Les rouelles d'oignon  
- Les tranches de tomate  
- La batavia

Puis refermer avec le chapeau du bagel et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BAGEL SESAME Ø 12 CM	7646	1 pces
FILET DE POULET À LA TEXANE - CRU	6670	0.5 pces
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	25 g
TRANCHES D'AVOCAT	6723	20 g
DELUXE GUACAMOLE 2 kg	6719	25 g
Tomates grappes		25 g
Batavia		15 g