

# Veggie NY bagel nature

Véritable pain new yorkais garni de fromage de chèvre mélangé à de la moutarde au miel, des tranches d'avocat, lanières de poivrons grillés, graines de tournesol et pignons de pin.



Sans cuisson



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le bagel et les lamelles d'avocat. Mélanger le chèvre frais et la moutarde au miel.

## 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 mélange chèvre et moutarde au miel
- Ajouter les lamelles d'avocat
- Les lanières de poivrons
- Ajouter les graines de tournesol et pignons de pin

Puis refermer avec le chapeau du bagel et servir aussitôt.

Ingrédients		Code SDV	Poids Net
NEW-YORK BAGEL NATURE	❄️	6515	1 pces
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES		7032	30 g
TRANCHES D'AVOCAT ORIGINE PEROU	❄️	7770	30 g
HONEY MUSTARD - MOUTARDE AU MIEL SQU		7915	10 g
Chevre			25 g
Pignons de pin			0.01 pces