

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



© Photo SDV 2016

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 French's 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	6723	40 g
HONEY MUSTARD - Miel	6274	10 g
Chevre		25 g
Pignons de pin		0.01 pces