

# Bagel aiguillettes végétales

Bagels aux graines garni d'aiguillettes végétales @Happyvore assaisonnées d'épices cajuns, avocat, yellow mustard, cream cheese, tomate, mesclun



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le pain bagel, les lamelles d'avocat et les aiguillettes végétales..  
Laver et couper en tranches la tomates.  
Laver et préparer les feuilles de mâche.  
Eplucher et couper en rouelles l'oignon rouge.

## Mise en oeuvre

Couper en deux dans le sens de la longueur le Bagel.  
Dans un toasteur ou convoyeur le toaster environ 1 minute.  
Saupoudrer l'épice Cajun sur les aiguillettes végétales puis sur une plancha chaude et légèrement huilé les faire saisir environ 1 minutes.  
Puis sur la base du pain :  
- Etaler le Philadelphia cream cheese  
- Ajouter un trait de Mustard Frenç'hs  
- La tomate  
- Les feuilles de mâche  
- Les aiguillettes  
- L'oignon rouge  
- Les lamelles d'avocat  
- A nouveau la mâche  
Refermer avec le chapeau du Bagel et servir aussitôt.

Ingrédients		Code SDV	Poids Net
NEW-YORK BAGELS EVERYTHING	❄️	6598	1 pces
AIGUILLETTES VEGETALES	❄️	7538	80 g
ASSAISONNEMENT CAJUN SPECIAL VOLAILL		7591	3 g
TRANCHES D'AVOCAT ORIGINE PEROU	❄️	7770	30 g
CLASSIC YELLOW MUSTARD		6877	5 g
Philadelphia creme cheese			20 g
Tomates fraîches			20 g
Mache			10 g