



Sans cuisson

Club pastrami

Club sandwich au pastrami, tomate, concombre,



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le pastrami.
Laver la roquette.
Laver et couper en tranches la tomate.
Eplucher et couper en tranches le concombre.

Mise en oeuvre

Dans un toasteur ou convoyeur, toaster les tranches de pain de mie.
Puis les badigeonner de Philadelphia cream cheese.
Puis monter dans l'ordre :
- Un trait de French's mustard
- Les crispy onion
- La roquette
- La tomate
- Le concombre
- Les tranches de pastrami
- Les lamelles de pickle.
Puis refermer avec l'autre tranche de pain mie.
Couper en deux le club sandwich et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PASTRAMI DE BOEUF NY STYLE	6956	50 g
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	10 g
SLICED PICKLES - Cornichons marinés tranché	3468	10 g
CRISPY ONIONS	3482	5 g
Tomates fraîches		30 g
Concombre		30 g
Roquette		50 g
Philadelphia creme cheese		30 g
Pain de mie		2 pces