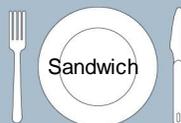


Bagel pavot saumon

Un pain bagel aux airs marins composé de saumon fumé, d'aneth, roquette et de cream cheese.



Sans cuisson



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le bagel.
Laver et couper en fines tranches les tomates, puis réserver au frais.
Eplucher et couper en rouelles l'oignon rouge.
Laver et préparer la roquette.
Laver et couper en tranche le concombre.

Mise en oeuvre

Couper le bagel en deux.
Le placer dans un toasteur type grille pain et ayant au préalable fait des essais de temps.
Le bagel doit être légèrement coloré, afin qu'il retrouve son moelleux.

Montage :

- La base du bagel badigeonnée de cream cheese
- Un trait de moutarde French's miel
- Les tranches de concombre
- Les tranches de tomate
- La salade roquette
- Les tranches de saumon fumé

A nouveau le concombre, tomate et branche d'aneth fraîche.

Refermer avec le chapeau du bagel, ajouter les chips au sel de mer Keogh's et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BAGEL PAVOT Ø 12 CM	 7648	1 pces
CHIPS SEL DE MER 40 G	7713	1 sachet
HONEY MUSTARD - Miel	6274	5 g
Saumon fumé		40 g
Philadelphia creme cheese		30 g
Roquette		10 g
Oignons rouges		10 g
Aneth		2 g
Tomates grappes		30 g
Concombre		20 g