

Bagel multigrains jambon cru et chèvre

Bagel au topping multigrains, tranche de jambon cru, fromage de chèvre, tomate et pickles.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le pain bagel.
Préparer et laver la roquette.
Laver et couper en tranches la tomates.
Emincer en tranches le pickle.
Couper également le chèvre en tranches.
Eplucher et couper en rouelles l'oignon rouge.

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 philadelphia creme cheese.
- Un trait de moutarde French's.
- La tomate
- Le pickle
- Le chèvre
- Le jambon cru en chiffonade
- L'oignon rouge
- Les feuilles de roquette
Refermer avec le chapeau du bagel et envoyer aussitôt avec des chips Keogh's.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
CHIPS SEL DE MER 40 G	7713	40 g
BAGEL MULTIGRAINS Ø 12 CM	7647	1 pces
PICKLES ENTIERS	6772	0.02 pces
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	5 g
Philadelphia creme cheese		20 g
Jambon cru		40 g
Chevre		30 g
Tomates grappes		30 g
Mesclun poche 1 kg		20 g
Oignons rouges		10 g