

# Bagel Cheddar piment poulet mex

Bagel parsemé de cheddar et piment jalapeño garni de poulet, guacamole, poivrons, oignons et tomate, accompagné d'un pico de gallo et de tortilla chips.



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le steak de poulet à la texane, le guacamole et le pain bagel. Préparer et laver la batavia.

Laver et couper en tranches la tomates.

Recette du pico :

Réunir dans un saladier

- La tomate lavé et coupé en dés.
- Le demi oignon épluché et coupé en dés.
- Un petit bout de piment coupé finement.
- La coriandre haché.

Saler et poivrer et mélanger délicatement les ingrédients puis laisser reposer au frais.

Sur une plancha chaude et légèrement huilé, cuire le steak de poulet environ 4 minutes de chaque cotés puis émincer la moitié du steak de poulet.

## Mise en oeuvre

Couper le bagel en deux.

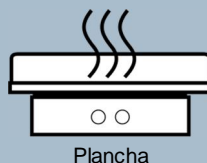
Le placer dans un toasteur type grille-pain et ayant au préalable fait des essais de temps.

Le bagel doit être légèrement coloré, afin qu'il retrouve son moelleux.

Montage :

- La base du bagel badigeonnée de guacamole.
- Le pico
- Les tranches de poulet
- La batavia
- Les lamelles de poivrons et oignons
- Le reste de guacamole

Refermer avec le chapeau du bagel et envoyer aussitôt avec des chips de maïs;



Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BAGEL CHEDDAR PIMENT 12 CM	7650	1 pces
FILET DE POULET À LA TEXANE - CRU	6670	0.5 pces
GUACAMOLE EXTREME SUPREME 1 kg	7192	30 g
MELANGE POIVRONS & OIGNONS GRILLES	7032	20 g
TORTILLA CHIPS NATURE	6297	20 g
PIMENTS JALAPENOS EMINCES	7036	2 g
Coriandre fraîche		3 g
Tomates grappes		50 g
Citron vert		0.2 pces
Oignons		15 g
Batavia		20 g