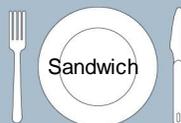


Bagel oignons poulet

Délicieux bagel aux oignons, agrémenté de filet de poulet à la texane, roquette, cream cheese, oignons rouges, tomates, concombre, radis et moutarde US.



Sans cuisson



Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BAGEL OIGNON Ø 12 CM	7649	1 pces
FILET DE POULET À LA TEXANE - CRU	6670	0.5 pces
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	4 g
CRISPY ONIONS	3482	5 g
Philadelphia creme cheese		30 g
Roquette		10 g
Oignons rouges		15 g
Tomates cerises		30 g
Concombre		30 g
Tomates grappes		30 g
Radis		2 pces

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le pain bagel et le steak de poulet à la Texane. Préparer et laver la roquette.

Laver et couper en tranches la tomates.

Laver et couper à l'aide d'un économe des fines tranches de concombre.

Eplucher et couper en rouelles l'oignon rouge.

Laver les radis et les émincer.

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 Philadelphia crème cheese.
- Un trait de moutarde French's.
- La tomate
- Le concombre
- Le poulet
- Les rouelles d'oignon rouge
- Les feuilles de roquette
- Les tranches de radis
- Les crispy onions

Refermer avec le chapeau du bagel et envoyer aussitôt.