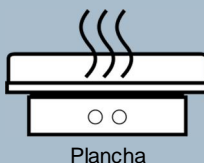
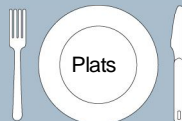


Muffins cheddar pastrami

Muffin avec oeuf brouillé, pastrami, feuilles d'épinard, chou rouge, cheddar cheese sauce, ketchup.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif l'English Muffin et le pastrami.
Laver et émincer le chou rouge.
Laver et préparer les jeunes pousses d'épinards.

Mise en oeuvre

Trancher en deux le muffin et le faire toaster environ 30 secondes.
Placer la sauce cheddar au bain marie.
Casser l'oeuf dans un saladier, ajouter le lait plus le sel et le poivre, bien mélanger l'ensemble et réaliser des oeufs brouillés.
Badigeonner la base du muffin coté mie avec le Philadelphia cream cheese puis ajouter:

- Un trait de moutarde French's
- Les feuilles d'épinards
- Le pastrami
- Les oeufs brouillés
- La sauce cheddar chaude
- Un trait de ketchup
- Le chou rouge

Refermer avec le chapeau et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
MUFFINS ANGLAIS	6255	1 pces
PASTRAMI DE BOEUF NY STYLE	6956	20 g
CHEDDAR CHEESE SAUCE poche	7020	20 g
CLASSIC YELLOW MUSTARD	6877	5 g
KETCHUP TOP DOWN 800 ML	6816	10 g
Philadelphia creme cheese		20 g
Choux rouge		10 g
Feuilles Epinards		5 g
Lait		10 ml
Oeuf		1 pces