

Lunch box burger pastrami

Pour le bureau, un pain brioché garni de cream cheese, onion relish, pastrami, tomate et concombre. Accompagné de popcorn et raisin blanc.



Sans cuisson

Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le pastrami.
Laver et couper en tranches la tomate et le concombre.
Laver et préparer les feuilles de batavia.
Placer la box de pop corn au micro-ondes et laisser éclater les grains de maïs pendant environ 3 minutes.

Mise en oeuvre

Vous pouvez toaster légèrement le bun, afin de du lui donner un peu de croustillant.
Poser ensuite le bun ouvert, coté mie et le garnir :

- Le philadelphia cream cheese étalé sur la première moitié
- Le concombre
- La tomate
- Le pastrami
- La batavia
- Terminer par le relish onion étalé sur la deuxième moitié du bun

Puis refermer l'ensemble, dresser dans la box avec les raisins et les pop corn.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
BUN BRIOCHE NATURE Ø 10.5 CM	7328	1 pces
PASTRAMI DE BOEUF NY STYLE	6956	50 g
ONION RELISH - SPECIAL BURGER	7610	20 g
POPCORN BOX SALÉ	6636	20 g
Philadelphia creme cheese		40 g
Concombre		40 g
Tomates grappes		30 g
Raisins		50 g
Batavia		20 g