

Bagel pavot effiloché de poulet

Bagel pavot avec un effiloché de poulet, sauce irish stout et red onion relish.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le pain bagel et le slow cooked chicken.
Laver et couper en deux les tomates cerises.
Laver et émincer le chou rouge.
Laver et préparer les feuilles de batavia.

Mise en oeuvre

Couper en deux dans le sens de la longueur le Bagel.
Dans un toasteur ou convoyeur le toaster environ 1 minute.
Réchauffer sur une plancha chaude et légèrement huilé le slow cooked chicken en l'effilochant grossièrement.
Puis sur la base du pain :
- Etaler le Philadelphia cream cheese
- Ajouter un trait de sauce Irish Stout
- Puis le slow cooked chicken
- Napper de relish onion chaud
- Le chou rouge
- Les tomates cerises
- Les feuilles de batavia
Refermer avec le chapeau du Bagel et servir aussitôt avec les chips Keogh's

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
MAXI BAGELS PAVOT	7719	1 pces
SLOW COOKED CHICKEN MEX 5H	7334	60 g
RED ONION RELISH	7790	20 g
IRISH STOUT SAUCE	7791	25 g
Philadelphia creme cheese		30 g
Batavia		30 g
Tomates cerises		40 g
Choux rouge		20 g