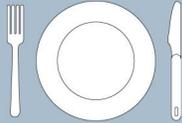


# Bagel sauce à la truffe

Bagel pavot avec sauce à la truffe, oeuf sur le plat, tomates, pousses d'épinard



Sans cuisson



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le pain bagel.  
Laver et couper en tranches la tomate.  
Laver et préparer les feuilles d'épinards.  
Laver et émincer les champignons.

## Mise en oeuvre

Couper en deux dans le sens de la longueur le Bagel.  
Dans un toasteur ou convoyeur le toaster environ 1 minute.  
Cuire l'oeuf au plat sur la plancha.  
Puis sur la base du pain :  
- Etaler la mayonnaise à la truffe  
- Ajouter la tomate  
- Les feuilles d'épinards  
- Les tranches d'emmental  
- L'oeuf au plat  
- Un tour de poivre du moulin  
- Ajouter les tranches de champignons de Paris  
- Parsemer les noix de Grenoble  
Refermer avec le chapeau du Bagel et servir aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
MAXI BAGELS PAVOT	 7719	1 pces
MAYONNAISE A LA TRUFFE	7725	20 g
Oeuf		1 pces
Emmental tranches		30 g
Champignons de Paris		30 g
Epinard		30 g
Tomates grappes		40 g
Noix de grenoble		20 g