

Pastrami sandwich croissant

Pain croissant roll garni de pastrami, pickles, salade, tomate



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le croissant bun et le pastrami.
 Laver et préparer la roquette.
 Laver et couper en tranches la tomates.
 Laver et râper le chou rouge.
 Couper dans le sens de la longueur le pickle.

Mise en oeuvre

Couper en deux le croissant bun, puis le toaster sous une salamandre ou dans un toasteur.
 Badigeonner sur la base la sauce chipotle puis le monter :
 - Ajouter la tomate
 - La roquette
 - Le pastrami
 - Le pickle
 - Le chou rouge
 Fermer avec le chapeau du croissant et envoyer aussitôt avec des frites ou salade.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
CROISSANT BUN	7849	1 pces
PASTRAMI DE BOEUF NY STYLE	6956	2 pces
CHIPOTLE CREAMY SAUCE	7937	20 g
PICKLED GHERKINS ENTIERS - cornichons ma	7996	30 g
Roquette		10 g
Choux rouge		10 g
Tomates grappes		30 g