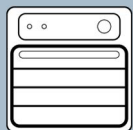


Croque monsieur pastrami cheddar

Un croq' version US avec pastrami de boeuf, relish d'oignon et cheddar coulant.



Sandwich



Four



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le pastrami et le fromage râpé en froid positif. Réaliser une béchamel en ajoutant à la fin la moitié du râpé.

Poser les deux première tranches

de pain de mie sur le plan de travail et ajouter :

- Le relish onion en l'étalant sur le pain
- Les tranches de pastrami
- La sauce cheddar

Refermer avec la deuxième tranche, étaler la béchamel sur le pain ajouter l'autre moitié de râpé et réserver au frais.

Mise en oeuvre

Gratiner au four à 180° pendant environ 5/6 minutes les croques.

Servir aussitôt avec les chips Keogh's

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
PASTRAMI DE BOEUF NY STYLE	6956	2 pces
MELANGE CHEDDAR ET MOZZARELLA	7129	50 g
CHEDDAR CHEESE SAUCE poche	7020	50 g
ONION RELISH - SPECIAL BURGER	7610	40 g
CHIPS SEL DE MER 40 G	7713	1 sachet
Farine de blé		10 g
Beurre cru		10 g
Lait		100 ml
Pain de mie		4 pces