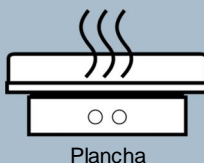


# Bagel pastrami pickle mustard

Dans un authentique bagels new-yorkais, des tranches de pastrami, des lamelles de pickes, de la moutarde au miel, de la salade, de la tomate et du cream cheese.



## Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation le pastrami et le pain bagel.  
Préparer et laver la salade.  
Laver et couper en tranches la tomates.  
Eplucher et couper en rouelles l'oignon rouge.

## Mise en oeuvre

Couper le bagel en deux.  
Le placer dans un toasteur type grille-pain et ayant au préalable fait des essais de temps.  
Le bagel doit être légèrement coloré, afin qu'il retrouve son moelleux.

## Montage :

- La base du bagel badigeonnée de cream cheese
  - Un trait de moutarde miel
  - Les tranches de tomates
  - Les tranches de pickles
  - Les rouelles d'oignon rouge
  - Les tranches de pastrami
  - Le mesclun
- Refermer avec le chapeau du bagel et envoyer aussitôt.

Ingrédients	Code SDV	Poids Net
NEW-YORK BAGEL PAVOT	6517	1 pces
PASTRAMI DE BOEUF NY STYLE	6956	2 pces
PICKLED GHERKINS RONDELLES - Cornichons	7992	30 g
HONEY MUSTARD - MOUTARDE AU MIEL	7916	15 g
Cream cheese		30 g
Tomates fraîches		40 g
Salade type mesclun		10 g