

Bagel pavot pastrami and cheese

Bagel new yorkais au pavot avec tranches de pastrami, salade, pickles, sauce cheddar et moutarde americaine.



Sans cuisson



Mise en place

La veille au soir, mettre en décongélation en froid positif le pain bagel et le pastrami.
Laver et préparer le mesclun.
Laver et couper en tranches la tomate.
Eplucher et couper en rouelles l'oignon rouge
Trancher en deux le bagel à l'aide d'un couteau à dents.

Mise en oeuvre

Dans un toasteur, toaster le bagel coté mie environ 1 minute.
puis monter le bagel :
- Badigeonner le philadelphia cream cheese sur la base du pain
- Ajouter un trait de moutarde French's
- Les pickles
- La tomate
- Le mesclun
- Le pastrami
- L'oignon rouge
- La sauce cheddar
Refermer avec le chapeau du bagel.

Ingrédients		Code SDV	Poids Net
NEW-YORK BAGEL PAVOT		6517	1 pces
PASTRAMI DE BOEUF NY STYLE		6956	2 pces
CREAMY CHEDDAR CHEESE SAUCE		8018	30 g
PICKLED GHERKINS RONDELLES - Cornichons		7992	30 g
CLASSIC YELLOW MUSTARD		6877	10 g
Philadelphia creme cheese			30 g
Salade type mesclun			20 g
Oignons rouges			20 g
Tomates fraîches			30 g