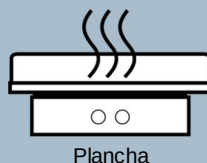


Pain sando, pastrami et pickles

Dans un pain sando généreux, tranches de pastrami, tomate, salades, oignons frits, pickles et moutarde US.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif, le pain Sando et le pastrami.
Laver et couper en tranches la tomate.
Laver et préparer la salade romaine.

Mise en oeuvre

Toaster le pain Sando que d'un côté.
Puis badigeonner le côté non toasté de philadelphia cream cheese.
Puis monter le sandwich :
- Positionner la tomate
- La salade
- Le pastrami
- les pickles
- Le trait de moutarde French's
- Saupoudrer ensuite les crispy onion
Refermer avec la deuxième tranche et servir aussitôt entier ou tranché en deux ou quatre.

Ingrédients		Code SDV	Poids Net
PAIN SANDO TRANCHE		8055	2 pièce
PASTRAMI DE BOEUF NY STYLE		6956	4 pces
PICKLED GHERKINS ENTIERS - Cornichons m		7996	40 g
CLASSIC YELLOW MUSTARD		6877	10 g
CRISPY ONIONS		3482	10 g
Philadelphia creme cheese			40 g
Salade romaine			30 g
Tomates fraîches			60 g