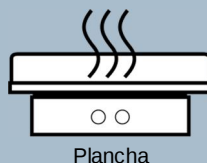


Pain lobster pastrami

Pain lobster, pastrami de boeuf, tomate, salade, pickled, chou.



Mise en place

La veille au soir mettre en décongélation en froid positif le pain lobster et le pastrami.

Laver et préparer la batavia.

Laver et couper en tranches la tomate.

Laver et émincer le chou rouge.

Faire fondre le beurre.

A l'aide d'un couteau à dents, séparer les pains lobster des uns des autres, puis le trancher sur le dessus en s'arrêtant à moitié.

Mise en oeuvre

A l'aide d'un pinceau, badigeonner de beurre fondu les deux cotés mie du pain lobster.

Puis sur une plancha chaude, colorer légèrement les deux coté latéraux du pain.

Ouvrir délicatement le pain et étaler sur un coté le philadelphia cheese.

Ajouter les tomates et batavia, puis les tranches de pastrami, les lamelles de pickle, le chou rouge et terminer par un trait de moutarde au miel.

Ingrédients		Code SDV	Poids Net
PAIN LOBSTER ROLL 20 CM		7551	1 pces
PASTRAMI DE BOEUF NY STYLE		6956	0.05 pces
PICKLED GHERKINS LAMELLES - Cornichons		7993	30 g
HONEY MUSTARD - MOUTARDE AU MIEL		7916	20 g
Philadelphia creme cheese			20 g
Tomates fraîches			40 g
Batavia			20 g
Beurre cru			20 g
Choux rouge			20 g