



BURGER BRETZEL AU PASTRAMI

INGRÉDIENTS

Recette pour 1 personne

PAIN BRETZEL SALÉ *	85 G
GUACAMOLE *	40 G
SALADE ROQUETTE	14 G
PASTRAMI DE BŒUF *	60 G
ARTICHAUTS CONFITS	30 G
ŒUF DUR	10 G

PROGRESSION DE LA RECETTE

- Faire décongeler le guacamole et le pastrami de bœuf.
- Égoutter puis couper en morceaux les artichauts confits.
- Trancher l'œuf dur.

Montage :

- Déposer du guacamole sur les deux faces du bretzel.
- Déposer la roquette sur une face, les tranches de pastrami, les morceaux d'artichauts puis parsemer d'œuf.
- Refermer avec la seconde face du bretzel.

➤ Servir bien frais !



DISGROUP
« Les Ingrédients du Succès »

* Produit surgelé

Recette proposée par Yves Jasmin, créateur culinaire - www.saveurjasmin.com
Réclamez tous les produits et références à votre distributeur DISGROUP !