



Suggestion de présentation

L' ANNEAU CAMPAGNARD

↪ Ingrédients :



Bagel sésame - 115 g
Sauce M^{me} Loïk
Tomate Basilic - 25 g
Steak haché 15% - 120 g
Salade iceberg - 30 g
Tomates fraîches - 30 g
Tranchettes
de mozzarella - 25 g



Astuces du chef !

Ce sandwich
peut aussi
être proposé
en panini
avec une
baguettine
rustique.



↪ Progression de la recette :



1/ Précuire le steak haché :

50% de cuisson, assaisonner et débarrasser.

2/ Montage :

Ouvrir le bagel en deux sur l'épaisseur.

Tartinier les deux faces de sauce M^{me} Loïk Tomate Basilic.

Sur la face du bas, déposer la salade iceberg ciselée, les tranches de tomate, le steak haché et les tranches de mozzarella.

Recouvrir du couvercle du bagel.

3/ Passer sous le panini 3 à 4 mn et servir chaud.