

Bagel de dinde fumée au cheddar et guacamole



Ingrédients (pour 10 personnes)

Quantité	Libellé produit	Réf
8 pièces unitaires	avocat	~
1	Chips tortilla en sachet 450 g POCO LOCO	0001596
2 bottes	coriandre frais	~
10 tranches	jambon de dinde fumée	~
0.05	Jus de citron en bouteille 1 L LEMONDOR	0051266
0.3	oignons rouge	~
10 pièces unitaires	Pain bagel en sachet 180 g LA BOULANGERE	0133973
0.6	Sauce cheddar en boîte 2,9 kg POCO LOCO	0134654
0.7	Sauce guacamole dip en bidon 2,05 kg POCO	0203194
PM	Sel de mer fin en sachet 1 kg LA TABLEE	0025254
0.02	Tabasco rouge en flacon verre 150 ml TABASCO	0091283

Étapes de préparation

- 1 Mettre en chauffe la sauce cheddar au bain-marie.
- 2 Ciseler finement les oignons rouges et la botte de coriandre.
- 3 Eplucher et dénoyauter l'avocat. L'écraser à l'aide d'une fourchette et l'assaisonner avec: jus du citron, Tabasco, sel et poivre, oignons rouge et enfin coriandre.
- 4 Couper les bagels en deux et étaler la sauce avocat sur chaque face. Poser une tranche de dinde une cuillère de purée d'avocat.

5

Napper de sauce cheddar refermer les bagels. Mettre les bagels dans le grill chaud. Laissez-les 2 à 3 min. Le cheddar doit être fondu et gratiné, la dinde tiède. Les sortir du grill. Consommer immédiatement, accompagner de guacamole et de chips tortillas.

Astuce du chef

Pour plus de croustillance n'hésitez pas à mélanger des chips de tortillas à la sauce avocat et ajouter du cheddar râpé dans vos bagels.