

# Bagel d'été comme un panini



Coût :

€ € €

## Ingrédients pour 1 personne

Référence	Ingrédients	Quantité
60915	Jambon sec Serrano 9 mois STG 5 kg env.	50 Gramme
277319	Tartare méditerranéen 1 kg Bon&Engagé	50 Gramme
43986	Mozzarella en pain 20,1% MG 1 kg Locatelli	40 Gramme
249006	Bagel nature prêtanché 115 g	1 Pièce
60473	Sauce pesto 1 kg Zini	20 Gramme
	Oignons botte	10 Gramme
	Roquette	10 Gramme
	Huile d'olive	0.01 Litre
	Sel fou, sel, poivre	PM

## Etapas de préparation

- 1 Séparer le bagel à l'aide d'un couteau type filet de sol, puis procéder au montage.
- 2 Passer la sauce pesto à l'aide d'un pinceau sur la partie mie du bagel, puis ajouter à la cuillère le tartare méditerranéen et les oignons botes finement ciselés.
- 3 Déposer le jambon serrano et la roquette préalablement assaisonnée (huile d'olive, sel et poivre), puis ajouter la mozzarella taillée en fines tranches.
- 4 Poser la partie supérieure du bagel sur la préparation faite ci-dessus puis passer le tout à la presse à panini quelques instants.
- 5 Dresser. En finition, saupoudrer de sel fou.
- 6 Servir avec des tacos.

# Bagel d'été comme un panini

## L'astuce du Chef

---



Pour travailler cette recette en mise en place et pouvoir monter le bagel à l'avance, il est important de bien recouvrir la mie du pain avec la sauce pesto. De cette façon, l'humidité contenue dans le tartare méditerranéen n'imbibera pas le pain.  
Cette méthode est très utilisée dans l'univers de la vente à emporter.

Jean-Marc Cluzeau, conseiller culinaire PassionFroid