

BLT BAGEL



INGRÉDIENTS

10 

10 bagels (pains en forme d'anneau)
350 g d'aioli clásico Bresc
50 g de moutarde
300 g de laitue iceberg
40 tranches de bacon entrelardé
60 cherry tomatoes garlic parsley Bresc
10 œufs au plat
150 g de chimichurri Bresc

MÉTHODE DE PRÉPARATION

Incorporer la moutarde dans l'aioli et mélanger. Couper le bagel en deux et tartiner les côtés coupés avec le mélange moutarde-aioli. Garnir le côté inférieur avec de la laitue iceberg, des tomates cerises et du bacon entrelardé. Disposer l'œuf au plat par-dessus. Badigeonner avec le chimichurri. Et remettre le dessus du pain sur le bagel.

PRODUITS BRESC UTILISÉS



Aioli 1000g



Aioli 325g



Chimichurri Mélange d'herbes 450g



Tomates cerises à l'aigredouce, ail et citronnelle 1100g