

BAGEL VÉGÉTARIEN

12

INGRÉDIENTS

- 10 steaks tomate-basilic SOJASUN
- 10 pains bagel
- 300 g de grosses tomates rouges
- 150 g de roquette
- 300 g de tomme de brebis
- 300 g de tapenade
- 20 cl d'huile d'olive
- 5 cl de vinaigre balsamique
- Sel, poivre PM



PROGRESSION 10 !!

Laver et couper les grosses tomates dans le sens de la largeur. Réserver.

Laver et essorer la roquette. Réserver.

Couper la tomme de brebis en tranches pas trop fines.

Emulsionner l'huile d'olive et le vinaigre balsamique, assaisonner.

Couper les pains en deux, badigeonner les 2 faces avec la tapenade.

Snacker le steak de soja 1 min de chaque côté.

Déposer la tranche de tomme de brebis dessus et passer à la salamandre jusqu'à ce que le fromage soit fondu.

Sur la base, disposer une tranche de tomate, le steak de soja avec la tranche de fromage et la roquette. Ajouter un peu de vinaigrette balsamique. Refermer.

