

# MINI BAGEL OU MAURICETTE COLESLAW

knack et cumin

## RECETTE POUR 50 MINI BAGELS OU MAURICETTES

### ÉLÉMENTS DE BASE

Mini Bagel ou Mauricette	50 Pièces
Saucisse Knack	12 paires
Bière	0,2 L
Cumin	PM

### SALADE COLESLAW

Chou blanc	0.500 Kg
Carotte	0.500 Kg

### SAUCE MAYONNAISE

Huile de colza	0.20 L
Vinaigre de vin	0.05 L
Œuf (jaune)	1 pièce
Moutarde	0.005 Kg
Sel, poivre	PM



### PROGRESSION

**1. Mise en place des éléments de base.** Éplucher et râper le chou blanc et les carottes. Faire bouillir de l'eau, à ébullition couper le feu, ajouter la bière et pocher les knacks quelques minutes.

**2. Réaliser une sauce mayonnaise** bien moutardée. Mélanger la sauce avec le chou blanc et les carottes râpées. Assaisonner.

**3. Ouvrir en deux les Bagels ou Mauricettes.**

**4. Monter les sandwiches.** Remplir la base du pain avec la salade coleslaw, ajouter des rondelles de Knacks préalablement tranchées. Saupoudrer de cumin et remettre le couvercle.