

Tosti pastrami & pickles



Ingédients

- ✓ LA922.1 Pastrami de bœuf de New York – 40 g
- ✓ LA1010.1 Cheddar irlandais véritable – 2 tranches
- ✓ LA76.1 Relish de cornichons sucrés – 10 g
- ✓ LA78 Moutarde américaine – 10 g
- ✓ Pain à toast – 2 tranches
- ✓ Barquette en aluminium



Méthode de préparation



1

Prenez deux tranches de pain et placez une tranche de cheddar sur chacune d'elles.



2

Déposez le pastrami par-dessus.



3

Ajoutez la relish de cornichons sucrés.



4

Garnissez de moutarde américaine.

49

NOS POINTS DE
VENTE



Tosti pastrami & pickles



Prix indicatif des produits alimentaires : 2,29 €

(d'après les prix de la boutique en ligne LA Streetfood, été 2026)

Temps de chauffe :

(Selon l'appareil, mais voici une indication générale) Appareil à sandwichs, grill de contact, etc. : griller pendant 2 à 3 minutes. Cela donnera le meilleur résultat.

- Cuire au four pendant 6 minutes à 190 degrés (Faire cuire la partie supérieure du pain séparément au four et la placer sur le croque-monsieur après la préparation.)
- Friteuse à air chaud : 6 minutes à 200 degrés, retourner à mi-cuisson.

Déclaration des ingrédients :

Pour connaître la liste la plus récente des ingrédients, les valeurs nutritionnelles et les allergènes par ingrédient, veuillez consulter :

- Le site web : www.LA-Streetfood.com
- L'étiquette sur l'emballage
- Le site web PS in Foodservice

Durée de conservation après préparation :

Conserver au réfrigérateur pendant 2 jours

Bon à savoir :

- Souhaiteriez-vous une version végétarienne de ce plat ?
- Remplacez le pastrami par des shiitakes effilochés LA945.

