



## Bagel façon « pulled beef »



 10 personnes  55 minutes

---

### Ingrédients

- 10 bagels au pavot
- 650 g d'Effiloché de bœuf Socopa
- 2 oignons rouges
- 1 laitue
- SAUCE BARBECUE :
- 2 oignons
- 2 gousses d'ail dégermées
- 25 cl de bière blonde
- 20 cl de ketchup
- 10 cl de vinaigre
- 4 cuillères à soupe de moutarde
- 4 cuillères à soupe de sauce soja
- 2 cuillères à soupe de cassonade
- 2 cuillères à soupe de Worcestershire sauce
- 2 cuillères à soupe de poudre de chili

### Produit associé

Steak haché VBF 15% MG 150g (6kg)

### Préparation

Dans un mixeur, réduire tous les ingrédients en purée. Dans une sauteuse, porter à ébullition et faire réduire pendant 10 min pour que la sauce soit sirupeuse. Ajouter l'Effiloché de boeuf et bien mélanger. Monter en température. Émincer finement les oignons rouges et les faire frire, réserver. Couper les bagels, puis les toaster. Poser la feuille de laitue sur la base du pain, garnir généreusement de l'Effiloché sauce barbecue. Terminer par l'ajout de quelques oignons frits et recouvrir le tout avec l'autre partie du bagel.