BRIOCH'BAGEL SAUMON

2 personnes15 minutesfacile

Ingrédients

- 2 Brioch'Bagel La Fournée Dorée
- 1 pot de cream cheese, environ 120g
- 2 tranches de saumon fumé
- 1 avocat
- ½ oignon rouge
- ½ citron
- Poivre cinq baies

Préparation

1- Émincer l'oignon rouge. Couper l'avocat en deux puis en lamelles.
2- Tartiner la partie inférieure et supérieure du Brioch'Bagel de cream cheese.
3- Garnir les parties inférieures des Brioch'Bagel avec : les tranches de saumon, les lamelles d'avocat et l'oignon.
4- Terminer en ajoutant un filet de jus de citron et du poivre cinq baies.
5- Fermer le bagel.