

TRIO DE BAGELS GOURMANDS

4 personnes 10 minutes facile

Ingrédients

Bagel à la truite fumée

- 1 Brioch' Bagel
- 2 tranches de truite fumée
- Fromage frais
- Quelques tranches de concombre
- 1 poignée de roquette

Bagel italien

- 1 Brioch' Bagel
- 2 tranches de jambon italien
- Pesto
- Stracciatella ou mozzarella
- 1 poignée de roquette

Bagel végétarien

- 1 Brioch' Bagel
- 2 œufs
- 1 tranche de cheddar ou de mimolette
- Guacamole maison : 1/2 avocat + le jus d'1/2 citron + sel + poivre
- 1 poignée de roquette

Préparation

Bagel à la truite fumée

- Griller les deux côtés du Brioch' Bagel.
- Tartiner de fromage frais.
- Ajouter une poignée de roquette.
- Couper quelques tranches de concombre et les ajouter sur la roquette.
- Ajouter quelques tranches de truite fumée.
- Refermer le Brioch' Bagel.

Bagel italien

- Griller les deux côtés du Brioch' Bagel.
- Tartiner de pesto.
- Ajouter une poignée de roquette.
- Déposer quelques tranches de jambon italien.
- Tartiner de stracciatella ou mozzarella.
- Refermer le Brioch' Bagel.

Bagel végétarien

- Griller les deux côtés du Brioch' Bagel.
- Tartiner de guacamole maison.
- Ajouter les deux œufs brouillés avec une tranche de cheddar ou de mimolette légèrement fondue.
- Ajouter une poignée de roquette.
- Refermer le Brioch' Bagel.



Astuce

En collaboration avec [@salutcestclair](#)

