

Bagel au saumon fumé

Ingrédients :

- Un bagel au choix (Sésame, multi-grains, pavot)
- Fromage à la crème (Philadelphia ou « La vache qui rit »)
- Une feuille de salade
- Petites tranches d'oignons rouges ou d'échalottes françaises
- Câpres
- Tranches de saumon fumé

Préparation :

- Coupe le bagel en deux sur le sens de la longueur
- Si tu le désires, fais griller le bagel
- Tartine les deux côtés du bagel avec du fromage à la crème
- Mets une feuille de salade sur une moitié du bagel
- Mets ensuite les tranches de saumon fumé
- Ajoutes-y des oignons rouges et des câpres
- Mets le côté du bagel qui reste sur le tout

Savoure!

