

Bagel Caviar de tomates et Noix de jambon séchée

On y croquerait bien une bouchée... et peut-être même deux !

Informations :

- difficulté : facile
- pour 2 bagels
- préparation d'environ 10 minutes



Ingrédients :

- 2 bagels aux graines de sésame
- 2 cuillères à soupe de caviar de tomates
- 6 tranches très fines de Noix de Jambon Séchée
- 2 champignons de Paris frais
- Cornichons aigre doux
- Tomates cerise
- Basilic séché
- Salade verte type Feuille de chêne

Préparation :

- 1) Trancher les bagels en deux et les faire légèrement toaster.
- 2) Sur le pain du bas, étaler une cuillère à soupe de caviar de tomates.
- 3) Disposer ensuite un lit de feuilles de salade verte.
- 4) Ajouter la Noix de Jambon séchée sur tout le tour.
- 5) Trancher finement un champignon de Paris et quelques cornichons et les disposer sur la charcuterie.
- 6) Terminer par saupoudrer de basilic séché.
- 7) Fermer les bagels avec leurs chapeaux aux graines de sésame.

👑 Les astuces de la p'tite Poule Rousse :

- Des ingrédients du terroir pour sublimer notre beau patrimoine culinaire Français.
- Un bon petit bagel à servir accompagné d'une salade verte rehaussée de quelques tomates cerise ou d'une portion de frites pour les plus gourmands !

Une recette réalisée en partenariat avec



Juste un œuf