

Bagel Brebis Miel et Ancelle

On y croquerait bien une bouchée...

Informations :

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



Ingrédients :

- 2 bagels aux graines de sésame
- 1 fromage de Brebis du Berry, Ferme des Bruyères à Saulzais-le-Potier
- 6 tranches très fines de l'Ancelle (filet de porc séché et mariné dans une infusion de bourgeon de sapin)
- Miel de sapin
- Salade verte type Feuille de chêne
- Ciboulette

Préparation :

- 1) Trancher les bagels en deux et les faire légèrement toaster.
- 2) Disposer un lit de feuilles de salade verte sur le pain chaud.
- 3) Ajouter l'Ancelle sur tout le tour, ainsi que de fines tranches de Brebis du Berry.
- 4) Couler un filet de miel de sapin sur la charcuterie et le fromage et terminer par saupoudrer de la ciboulette ciselée.
- 5) 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