



LA BELLE VIE

# Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

## Bagel au saumon fumé

Pour 4 personnes | Très facile

15 min | **4.33€** La portion (prix indicatif)



Une belle recette de bagel, pour un repas sur le pouce. Ici, une version avec l'incontournable saumon fumé.

### Les ingrédients

- **4 pièce** de Pain à bagel
- **4 tranche** de Saumon fumé
- **0.25 pièce** de Oignon rouge
- **0.25 pièce** de Concombre
- **200 g** de Fromage frais type cream cheese
- **4 brin** de Aneth frais
- **2 c à c** de Câpre
- **1 pièce** de Citron jaune bio non traité

### Étapes de préparation



**Préparation** : 15 min



**Cuisson** : 0 min



**Attente** : 0 min

- 1 Coupez  $\frac{1}{4}$  d'un oignon rouge en très fines lamelles. Mettez les lamelles dans un bol rempli d'eau glacée. Laissez de côté.
- 2 Hachez finement 2 càc de câpres non rincées (environ 25 câpres) et les feuilles de 4 brins d'aneth bien fournis.  
Astuce : mettez l'aneth dans un petit verre et hachez-la avec des ciseaux.  
Mettez les câpres et l'aneth dans un bol large.
- 3 Ajoutez dans le bol 200 g de creamcheese, l'équivalent de 2 càc de zeste et de 2 càc de jus de citron. Salez (env.  $\frac{1}{4}$  de càc), poivrez généreusement et mélangez.
- 4 Coupez  $\frac{1}{4}$  de concombre. Utilisez un économe pour faire des lamelles fines de concombre.

- 5 Pour chaque bagel :  
Coupez le bagel en deux. Étalez sur le pain du bas 2 càs de creamcheese à l'aneth. Ajoutez un peu de roquette, une tranche de saumon/truite fumé grossièrement déchirée à la main, 4-5 lamelles de concombre et finissez avec de l'oignon rouge.  
Refermez le bagel, c'est prêt !