



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Bagel chèvre & tapenade à la figue maison

Pour 4 personnes

Très facile

15 min

2.60€ La portion (prix indicatif)



Une belle recette de bagel, pour un repas sur le pouce. Ici, une version avec du chèvre et de la tapenade à la figue.

Les ingrédients

- 4 pièce de Pain à bagel
- 115 g de Figue séchée
- 90 g de Olive de Kalamata
- 40 g de Olive verte farcie au poivron
- 1 brin de Romarin frais
- 1 c à s de Vinaigre balsamique
- 50 g de Buche de chèvre
- 4 c à c de Miel (assez liquide)
- 45 g de Roquette

Étapes de préparation

**Préparation** : 15 min**Cuisson** : 0 min**Attente** : 0 min

- 1 Hachez grossièrement 115 g de figues séchées.
Facultatif si vous avez un mixeur peu puissant : prélevez les feuilles d'un ou deux brins de romarin pour avoir l'équivalent de 2 càc. Hachez-les finement. Mettez de côté avec les figues.
- 2 Dans un mixeur, mettez : 75 g d'olives kalamata dénoyautées, une vingtaine (40 g) d'olives vertes farcies aux poivrons, 1 càs de vinaigre balsamique, 2 càs d'huile d'olive et plusieurs tours de moulin à poivre. Mixez par à-coups pour avoir une tapenade grossière. Ajoutez les figues séchées et le romarin. Mixez pour avoir une tapenade sans morceaux.

Râclez les bords si besoin au cours du mixage.

- 3 Coupez la bûche de chèvre en rondelles de 5-7 mm d'épaisseur. Comptez 3 ou 4 tranches par bagel.

Préférez une bûche de chèvre Sainte Maure non cendrée, ou alors une bûche bien faite/crémeuse.

- 4 Pour chaque bagel :

Coupez le bagel en deux.

Étalez de la tapenade à la figue sur les deux pains.

Sur le pain du bas, mettez de la roquette puis des rondelles de chèvre.

Ajoutez un filet de miel.

Refermez le bagel, c'est prêt !