



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Bagel Tartinable bacon cheddar

Pour 4 personnes | Très facile

25 min | **3.75€** La portion (prix indicatif)



Une belle recette de bagel, pour un repas sur le pouce. Ici, une version avec du bacon et du cheddar en tartinade.

Les ingrédients

- 4 pièce de Pain à bagel
- 120 g de Bacon fumé
- 4 pièce de Cébette
- 65 g de Cheddar nature et vintage
- 100 g de Mayonnaise
- 225 g de Fromage frais type cream cheese

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 10 min



Attente : 0 min

- Faites griller 120 g de bacon, à la poêle ou au four :
Recouvrez une plaque de four avec une feuille de papier cuisson. Ajoutez dessus les tranches de bacon en une couche. Elles peuvent se chevaucher légèrement car elles vont se rétracter en cuisant. Enfournez dans le four, en vérifiant après 5 minutes, jusqu'à ce qu'elles soient dorées et croustillantes.
Mettez les tranches de bacon fumé dans une poêle large. Grillez-les à feu doux-moyen, en appuyant dessus pour que toute la surface de la tranche grille.
- En parallèle, ciselez finement 4 oignons cébettes pour obtenir 50 g.
- Quand le bacon est grillé et croustillant, préparez la sauce. Dans un bol large, mettez 225 g de cream cheese et 100 g de mayonnaise. Mélangez pour détendre le cream cheese. Ajoutez 65 g de cheddar râpé et l'oignon cébette. Mélangez.

Poivrez généreusement. Mélangez.

Enfin, ajoutez le bacon en l'émiettant à la main. Mélangez.

- 4 Pour chaque bagel :
Coupez le bagel en deux.
Ajoutez une couche de la crème au bacon.
Refermez le bagel, c'est prêt !