



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Bagel Tartinade au thon

Pour 4 personnes | Très facile

15 min | **3.31€** La portion (prix indicatif)



Une belle recette de bagel, pour un repas sur le pouce. Ici, une version avec une tartinade au thon maison.

Les ingrédients

- 4 pièce de Pain à bagel
- 200 g de Thon naturel en conserve
- 4 c à c de Moutarde classique
- 200 g de Fromage frais type cream cheese
- 1 c à c de Raifort en crème
- 40 g de Confiture de pêche/nectarine
- 4 brin de Aneth frais
- 1 pièce de Salade Feuille de chêne

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 0 min



Attente : 0 min

- 1 Mettez dans un bol de mixeur : 2 conserves égouttées de thon cuit (≈200 g), 4 càc de moutarde forte, 200 g de creamcheese, 1 càc bombée de raifort et 2 càs / 40 g de confiture de pêche. Mixez une minute pour obtenir une tartinade lisse.
- 2 Hachez finement les feuilles de 4 brins d'aneth.
- 3 Lavez quelques feuilles de salade feuille de chêne (préférez les feuilles au centre).
- 4 Pour chaque bagel :
Coupez le bagel en deux.
Mettez quelques feuilles de salade sur le pain du bas.
Étalez grossièrement dessus 2 grosses càs de tartinable au thon.

Saupoudrez d'aneth hachée.
Refermez le bagel, c'est prêt !