



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Bagel Jambon comté truffe

Pour 2 personnes | Très facile

5 min | **9.84€** La portion (prix indicatif)



Une belle recette de bagel, pour un repas sur le pouce. Ici, une version avec du jambon, du comté et de la truffe.

Les ingrédients

- **2 pièce** de Pain à bagel
- **4 tranche** de Jambon cuit
- **40 g** de Comté
- **30 g** de Beurre demi-sel
- **2 c à c** de Truffonade, sauce à la truffe

Étapes de préparation



Préparation : 5 min



Cuisson : 0 min



Attente : 0 min

- 1 Pour chaque bagel :
- 2 Coupez le bagel en 2.
- 3 Étalez une belle noix de beurre salé sur le pain du bas.
- 4 Étalez dessus de la pâte de truffe (2 petites càc, c'est puissant).
- 5 Déposez 2 tranches de jambon cuit grossièrement déchirées.
On vous recommande des tranches finement coupées (à la limite de la chiffonnade). Le must étant le Jambon de Prince de Paris.
- 6 Puis 8-10 lamelles de comté (astuce : utilisez un épluche-légume pour couper les tranches)
- 7 Poivrez généreusement.

Refermez le bagel, c'est prêt !