

# BAGEL POULET MÉLANGE CRUDITÉS

## Produits



Sucrine  
500g Florette



Garniture fromagère  
500g Florette



Pickles d'oignon rouge  
360g Florette



Carotte râpée  
250g Florette

## Ingrédients :

- 10 bagels aux graines
- 500g de poulet rôti en tranchettes
- 500g de sucrine Florette
- 500g de garniture fromagère Florette
- 360g de pickles d'oignon rouge Florette
- 250g de carotte râpée Florette
- 10 œufs durs coupés en rondelles si recette froide ou 250g de mozzarella si recette chaude



Plat  
principal



10  
assiettes



25  
min

## Les étapes de préparation :

1. Toaster les bagels et déposer quelques feuilles de sucrine.
2. Répartir la garniture fromagère et ajouter par-dessus le poulet.
3. Ajouter les œufs ou la mozzarella.
4. Terminer par le pickles d'oignon rouge et la carotte.
5. En cas de bagels chauds passer au four pendant 2 minutes et servir aussitôt !