BAGEL AU SAUMON



Sandwich | 10 unités | 20 min

LES PRODUITS FLORETTE



Mélange crudité
1kg



Roquette
450g

Ingrédients

- 500g Mélange crudité Florette
- 80g Roquette Florette
- 400g Saumon fumé
- 250g Mayonnaise
- 100g Copeaux de parmesan
- 10 Pains bagel

Préparation

1. *Dans un bol, incorporer la mayonnaise au mélange de crudités jusqu'à obtenir une liaison homogène.*

2. *Détailler la tranche de saumon en julienne et réserver de côté.*

3. *Dresser :*
   Tartiner la base du bagel avec le mélange.
   Disposer harmonieusement la julienne de saumon par-dessus.
   Parsemer de copeaux de parmesan.
   Couronner avec quelques feuilles de roquette.

4. *Refermer avec le chapeau du bagel.*

L'astuce du chef

Toaster ou passer brièvement les bagels sous la salamandre (côté mie). La fine croûte ainsi obtenue imperméabilise le pain et préserve le croustillant face à l'humidité de la garniture.

