

BAGEL AU SAUMON



Sandwich



10 unités



20 min

F

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.

