



Bagel saumon fumé

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Facile

Pour 2 pers.

Préparation | 15 min

Cuisson | 5 min

INGRÉDIENTS

- 2 bagels
- 2 œufs
- 4 tranches de saumon fumé
- 1 avocat
- Roquette
- Aneth
- Sel, poivre

Séparez vos jaunes d'œuf des blancs. Toastez les bas de vos bagels au grille-pain.

Dans une poêle chaude et huilée, faire cuire le blanc, déposez le haut du bagel avec le trou sur le blanc.

Ajoutez le jaune dans le trou.

Ecrasez sur le fond du bagel, la moitié d'un avocat, puis les tranches de saumon fumé, quelques feuilles de roquette. Déposez le haut du bagel avec l'œuf.

Un tour de moulin 5 baies, un peu de fleur de sel et un peu d'aneth.

Servir sans attendre, le jaune doit rester coulant.