BAGEL BAGNAT AU BOURSIN® CABILLAUD

Préparation: 5 minutes

INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

Le bagel crémeux au Boursin® Cabillaud

1 bagel multi-céréales

2 cuillères à soupe Boursin® à tartiner cabillaud, échalottes et ciboulette

1 poignée de mâche

4 olives noires

1 tomate

1 branche de basilic frais

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

1 cuillère à café de vinaigre de framboise

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Faire une vinaigrette rapide en fouettant l'huile d'olive et le vinaigre de framboise.
2. Ouvrir le bagel en deux et frotter généreusement les deux faces de vinaigrette.
3. Tartiner la face du bas de Boursin® cabillaud.
4. Disposer sur cette tranche successivement la tomate coupée en rondelles, les olives noires et la mâche ainsi que les feuilles de basilic.
5. Refermer le bagel.

L'astuce du chef

1. Apportez une saveur originale supplémentaire en saupoudrant quelques graines de sarrasin torréfiées sur le pain bagel ou dans le sandwich.