

Bagel saumon, roquette et Pavé d’Affinois l’Original

Ingrédients

- 1 Pain à Bagel
- 1 Pavé d’Affinois l’Original
- 2 tranches de saumon (ou truite fumée)
- Une poignée de roquette
- 1 belle cuillère à soupe de fromage frais pour é
- 1 avocat
- Aneth
- Sel, poivre



- Couper le pain à bagel en deux.
- Poser les deux faces du pain sur une poêle et ajouter l’oeuf dans le trou du bagel pour qu’il cuise à l’intérieur.
- Prendre le pain du bas et étaler le fromage frais sur le bagel.
- Couper l’avocat en deux et mettre la moitié sur la base du bagel et écraser-le sur le bagel.
- Saler, poivrer.
- Déposer 2 tranches de saumon fumé.
- Déposer 2 tranches de Pavé d’Affinois L’Original.
- Ciseler l’aneth et la déposer dessus.
- Terminer par la seconde moitié du pain.