

Bagel au saumon fumé

écrit par Pariseyn | 3 décembre 2016



Un classique des classiques, mais tellement bon quand on utilise des produits de première qualité. Un must incontournable, en particulier avec un bagel à la fleur de sel !

Ingrédients, pour 4 sandwiches :

4 [bagels](#)

300 g de fromage à tartiner Philadelphia® ou équivalent

1 oignon violet

240 g de saumon fumé

Un demi-citron

Quelques feuilles de salade verte à votre choix



Eplucher et tailler l'oignon en rondelles.

Laver et effeuiller la salade.

Couper un bagel en deux dans l'épaisseur et passer sous le gril du four jusqu'à ce que les deux moitiés soient légèrement toastées.



Tartiner chaque moitié du bagel de fromage, environ 60 g.

Poser quelques morceaux de saumon fumé, environ 60 g, et arroser de quelques gouttes de citron.



Arranger par dessus des rondelles d'oignon puis quelques feuilles de salade.

Refermer avec le bagel supérieur.

Procéder de même pour les autres sandwiches.

Déguster sans tarder.

Valeur énergétique pour un sandwich de 265 g : 543 KCal