

SNACKING



SODIAAL
PROFESSIONNEL

Bagel de légumes confits à l'emmental

Recette réalisée avec



Un goût doux,
fruité et peu salé
dû à son affinage
de 42 jours
minimum



1 personne

2,35 € HT / portion



Bagel de légumes confits à l'emmental

- **25 g d'emmental Français tranches baguette Entremont Professionnel**
- 1 bagel au sésame
- Ciboulette
- Aneth
- Persil plat
- Cébette
- 35 g de fromage blanc Yoplait battu au lait demi écrémé 3,2% MG
- 20 g d'aubergines grillées
- 20 g de courgettes grillées
- 12 g de tomates confites marinées
- Assaisonnement

- 1/ Effeuillez toutes les herbes et émincez finement la cébette.
- 2/ Agrémenter le fromage blanc Yoplait avec les 3/4 des herbes. Assaisonner avec sel et poivre.
- 3/ Monter le bagel : couper le bagel dans l'épaisseur, napper la base de fromage blanc, disposer les légumes confits puis les tranches d'emmental en drapé par dessus (2 tranches par sandwich). Ajouter un peu de sauce fromage blanc puis fermer le sandwich avec l'autre partie du pain.
- 4/ Décorer le bagel : incorporer une petite salade d'herbes dans le trou du bagel.

Astuce du chef

Si cela est d'abord un sandwich, le bagel devient une entrée coupé en deux, et des tapas apéritifs coupé en 6 ou 8.