



Bagels aux deux fromages et saumon fumé

[RECETTES](#) - [30 MIN. ET MOINS](#) - [DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [POISSONS](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 4 DEMI-BAGELS

TEMPS DE PRÉPARATION :
15 MIN

TEMPS DE CUISSON :
2 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- ¼ tasse de fromage à la crème
- ¼ tasse de fromage de chèvre nature
- 1 c. table de ciboulette fraîche, ciselée
- Sel et poivre
- 2 bagels sésame
- 100-125 grammes de saumon fumé
- 1 grosse échalote française, coupée en fines lanières
- Câpres, au goût
- Brin d'aneth frais, au goût
- Tranches de citron

Préparation

1. À l'aide d'une mixette, fouetter les deux fromages pendant 2-3 minutes.
2. Ajouter la ciboulette. Saler et poivrer. Mélanger 1 minute pour bien répartir la ciboulette.
3. Faire griller les bagels.
4. Répartir également le mélange de fromage sur les demi-bagels.
5. Déposer des tranches de saumon fumé sur le fromage.
6. Déposer quelques lanières d'échalote, des câpres ainsi que des brins d'aneth sur le saumon fumé
7. Poivrer au goût.
8. Servir avec des tranches de citron. Arroser de jus de citron au goût.

