



LA BELLE VIE

**Tous les ingrédients pour passer
derrière les fourneaux**

Bagel concombre & creamcheese

Pour 4 personnes | Très facile

45 min | **2.02€** La portion (prix indicatif)



Une belle recette de bagel, pour un repas sur le pouce. Ici, une version avec du concombre et le crémeux du creamcheese.

Les ingrédients

- **4 pièce** de Pain à bagel
- **0.5 pièce** de Concombre
- **0.5 pièce** de Oignon jaune
- **0.5 botte** de Ciboulette frais
- **170 g** de Fromage frais type cream cheese

Étapes de préparation



Préparation : 15 min



Cuisson : 0 min



Attente : 30 min

- 1** Lavez $\frac{1}{2}$ concombre. Avec une mandoline, coupez des rondelles ultra-fines d'environ 1 mm d'épaisseur. À défaut, coupez au couteau le plus finement possible. Saupoudrez les rondelles d' $\frac{1}{4}$ de càc de sel, mélangez et laissez égoutter 30 minutes si vous avez le temps.
- 2** Pendant ce temps, coupez $\frac{1}{2}$ oignon en petits dés de 5 mm pour en obtenir 50 g. Ciselez $\frac{1}{2}$ botte de ciboulette (utilisez des ciseaux pour plus de facilité).
- 3** Mélangez l'oignon et la ciboulette avec 170 g de creamcheese, $\frac{1}{2}$ càc de sel et plusieurs tours de moulin à poivre. Mettez de côté au frais en attendant.
- 4** Après 30 minutes (ou juste après avoir fait la sauce si vous n'avez pas le temps), rincez les

lamelles de concombre. Essorez-les au maximum en les mettant dans un linge ou une étamine (ou bien à défaut en les pressant à la main).

5

Pour chaque bagel :

Coupez le bagel en deux.

Étalez 2 grosses càs de creamcheese à la ciboulette sur le pain du bas.

Ajoutez dessus des lamelles de concombre. Saupoudrez du piment sec concassé si vous en avez (de Cayenne, d'Espelette ou d'Urfa).

Refermez le bagel, c'est prêt !