



LA BELLE VIE

Tous les ingrédients pour passer derrière les fourneaux

Bagel LOX : saumon frais & creamcheese

Pour 2 personnes | Très facile

20 min | **8.39€** La portion (prix indicatif)



Une belle recette de bagel, pour un repas sur le pouce. Ici, une version star qui associe le creamcheese au saumon frais.

Les ingrédients

- **2 unité** de Pain à bagel
- **190 g** de Pavé de saumon frais avec peau
- **225 g** de Fromage frais type cream cheese vegan
- **1 pièce** de Citron jaune bio non traité
- **10 g** de Câpre
- **0.25 pièce** de Oignon rouge
- **30 g** de Roquette
- **1 botte** de Ciboulette frais

Étapes de préparation



Préparation : 20 min



Cuisson : 0 min



Attente : 0 min

- 1** Coupez $\frac{1}{8}$ d'un oignon rouge en très fines lamelles. Mettez les lamelles dans un bol rempli d'eau glacée. Laissez de côté.
- 2** Hachez finement 2 càc (≈ 25) de câpres non rincées
- 3** Ciselez 1 botte de ciboulette.
- 4** Enlevez la peau d'un pavé de 200 g de saumon/truite frais. Coupez des dés d'environ 7 mm. Mettez de côté.
- 5** Mettez dans un bol large : 225 g de creamcheese, le zeste et 2 càc de jus d'un citron jaune,

¼ de càc de sel et plusieurs tours de moulin à poivre. Mélangez pour détendre le creamcheese.

Ajoutez ensuite la ciboulette ciselée. Mélangez.

Ajoutez le saumon et les câpres hachées. Mélangez. Si vous avez le temps, mettez au frais 30 minutes.

6 Pour chaque bagel :

Coupez le bagel en deux.

Étalez sur le pain du bas le mix saumon/creamcheese.

Ajoutez de la roquette puis des lamelles d'oignon rouge.

Refermez le bagel, c'est prêt !