



## ***Bagel saumon – mirabelle***



Pour 2 bagels:

- 2 tranches de saumon fumé
- ½ concombre
- 4 cuillères à café de confiture de mirabelles
- 40g de fromage frais
- ½ gousse d'ail
- poivre au moulin
- baies roses (facultatif)

Couper les bagels en deux et les passer quelques minutes sous le grill du four. Frotter la face intérieure avec la gousse d'ail. Laver le concombre et le couper en fines tranches à l'aide d'une économe. Tailler le saumon en lanière. Tartiner l'intérieur de chaque bagel de fromage frais. Poivrer. Disposer dessus le saumon et concombre. Garnir de confiture de mirabelle, parsemer de baies roses et refermer le bagel.