

Bagel au thon



15min



2 pers.

Ingrédients

- 1 boîte de thon au naturel
- 2 bagels coupés en deux
- 1/2 concombre
- 100g de fromage frais
- 1 c. à s. de jus de citron
- Ciboulette
- Sel et poivre

Réalisée avec



Préparation

- Préchauffer votre four à 180°C.
- Couper les bagels en deux et les disposer sur une plaque de cuisson. Les mettre au four et les faire griller légèrement, environ 5 minutes.
- Dans un bol, mélanger le thon préalablement égoutté, le fromage frais, le jus de citron, quelques brins de ciboulette ciselés, sel et poivre.
- Mélanger le tout pour obtenir une préparation homogène.
- Sortir les bagels du four et étaler généreusement le mélange de thon sur les moitiés inférieures des bagels.
- Ajouter des tranches de concombre sur le dessus de la préparation au thon.
- Ajouter des feuilles de salade verte, des tomates cerise ou des oignons rouges selon vos envies.
- Refermer les bagels avec les moitiés supérieures et déguster !