

BAGEL AU CARPACCIO DE BŒUF, CONFIT D'OIGNONS & TOME DE BREBIS



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- 1 pain à bagel brioché
- Confit d'oignon maison 2 càs (ou industriel)
- 1 petite poignée de jeunes pousses (mâche, roquette, épinard)
- Tome de brebis 30g
- Carpaccio de bœuf 50 à 70g

Astuces :

- Carpaccio de bœuf ou magret de canard fumé, viande des grisons, saumon/truite fumé(e).
- Confit d'oignons (**recette sur le blog**) ou confiture de cerises noires.
- Tome de brebis ou comté, bleu, chèvre...

Préparation : 10 minutes | Pas de cuisson
Repos au frais : 30 minutes | Pour 1 bagel (= 1 personne)

1. Découper la tome de brebis en **fines lamelles**.
2. **Sur chaque face intérieure du pain à bagel : déposer** un peu de confit d'oignons.
3. **Ajouter** des tranches de carpaccio de bœuf.
4. **Déposer** des lamelles de tome de brebis.
5. **Déposer** les jeunes pousses.
6. **Refermer** le bagel et le réserver **au frais 30 minutes** avant de le déguster.



@Recettes100faim.fr