Bagels poire et roquefort

Service : 2 personnes
Livre : Recettes veggies pour débutant
Page : 80
Préparation : 15 min
Cuisson : 30 min



Ingrédients

- 2 pains ronds à bagel
- 1 poire
- 50 g de roquefort
- 2 poignées de mâche

- 1 avocat bien mûr
- 4 noix de Grenoble
- 2 cuil. à café de vinaigre de cidre
- 1 pincée de piment d'Espelette
- Sel

Préparation

1. Préchauffez le four à 200° (th. 6-7).
2. Lavez soigneusement les feuilles de mâche et séchez-les. Coupez l'avocat en deux, retirez le noyau et récupérez la chair. Mixez-la avec le vinaigre de cidre, le piment d'Espelette et une pincée de sel. Décoquillez les noix et hachez-les grossièrement. Lavez et coupez la poire en lamelles.
3. Coupez les pains en deux dans l'épaisseur et faites griller côté mie sur une plaque de cuisson placée à 10 cm du gril, juste le temps que le pain dore.
4. Tartinez l'intérieur des pains de purée d'avocat, garnissez de feuilles de mâche, de noix hachées, de roquefort et de lamelles de poire. Refermez le bagel et dégustez aussitôt.

Révision #6
Créé 2021-01-22 19:48:53 UTC par tjiho
Mis à jour 2021-01-23 06:15:58 UTC par tjiho