



# BAGEL AU THON FUMÉ ET BOURSIN®

Avec Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg



Coût/portion: € 1.18



Préparation: 20 minutes

## INGRÉDIENTS POUR 1 PORTION

- 1 bagel
- 3 cuillères à soupe **Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg**
- 1/4 pomme granny smith
- 100 g thon fumé
- 1 pincée de mâche
- 1/2 échalotes
- 1 cuillère à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à soupe d'anis vert

## PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Tailler en cube la pomme verte puis mélanger au Boursin.
2. Ciseler l'échalote, mélanger avec la mâche. Assaisonner à l'huile d'olive.
3. Toaster le bagel. Dresser en tartinant de boursin le bagel puis déposer le thon fumé puis la salade de mâche. Saupoudrer d'anis vert.

## Astuce du chef

1. Accompagner votre recette de chips aromatisée au poivre.

## Le + produit

1. Le boursin la texture fondante à cette recette.



**Boursin® cuisine ail & fines herbes 1kg**



**Seau Boursin® cuisine ail & fines herbes 5kg**

[bel-inspirations.fr](https://bel-inspirations.fr)

**LES bel  
INSPIRATIONS**