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