



*Les idées vagues de Snapulk...*

## Bagels salade de hareng fumé à l'escabèche

Pour 12 bagels (ou 24 mini-bagels)



### *Pour les bagels*

500 g de farine  
12 g de levure fraîche de boulangerie  
40 g de sucre  
7 g de sel  
300 cl de lait demi-écrémé  
80 g de beurre coupé en dés

### *Pour le bain de pochage*

1 litre d'eau  
40 g de bicarbonate  
8 g de sel

### *Finition*

1 jaune d'œuf  
1 c.à s. d'eau  
Graines de pavot et de sésame

### *Pour les harengs à l'escabèche*

6 filets de hareng fumé  
6 pommes de terre cuites  
1 pomme Granny Smith  
300 g de betterave cuite  
2 oignons verts  
1 oignon  
1 c. à c. de graines de coriandre écrasées au mortier  
70 g de gros cornichons à la russe  
1 bouquet de ciboulette  
20 cl de vinaigre de cidre  
20 cl d'eau  
20 cl de crème fraîche liquide  
30 g de sucre  
2 clous de girofle  
1 feuille de laurier  
1 pointe de couteau de piment

### Préparez les bagels

Emiettez la levure dans le lait tiède avec le sucre, laissez reposer 10 minutes.

Dans un grand saladier, mélangez la farine et le sel, faites un puits au centre et versez le mélange lait-sucre-levure. Mélangez jusqu'à former une boule, puis incorporez le beurre en dés et pétrissez énergiquement pendant une dizaine de minutes. La pâte doit être douce et souple.

Cette étape peut se faire au robot muni d'un crochet pétrisseur.

Couvrez d'un plastique et laissez pousser une heure près d'une source de chaleur, jusqu'à ce que la pâte ait doublé de volume.

Dégazez la pâte et divisez-la en 12 pâtons de poids égal (ou 24 si vous faites des mini-bagels). Faites de jolies boules, puis aplatissez-les légèrement, faites un trou au milieu et élargissez-le en tournant autour de vos deux index. Déposez-les au fur et à mesure sur un torchon.

Mettez le four à préchauffer à 180°.

Faites chauffer le bain de pochage.

Quand il est à ébullition, déposez-y un ou deux bagels laissez-les remonter à la surface, et retirez-les après une ou deux minutes, égouttez-les bien et déposez-les sur la plaque de cuisson.

Badigeonnez de jaune d'œuf dilué avec l'eau et saupoudrez des graines choisies.

Enfournez pour 15 mn environ, suivant la taille des bagels.

### *Préparez l'escabèche*

Mélangez dans une casserole l'oignon coupé en tranches fines, les oignons verts émincés, le sucre, le laurier, les clous de girofle, la coriandre, le sel et le piment. Ajoutez l'eau et le vinaigre, portez à ébullition et laissez bouillir 3 minutes. Arrêtez le feu et laissez refroidir.

Coupez les filets de hareng en lanières fines.

Coupez les pommes de terre en dés de 1cm de côté. Découpez la betterave cuite en julienne. Epluchez et épépinez la pomme et détaillez-la en pétales à l'aide d'un économe.

Mélangez le hareng, les pétales de pomme et les pommes de terre, mais vous n'ajouterez la betterave qu'au dernier moment pour qu'elle ne colore pas l'ensemble trop vite.

Coupez les gros cornichons et très petits dés, émincez finement la ciboulette. Mélangez-les avec la crème liquide. Quand les bagels ont refroidi, découpez-les en deux.

Arrosez la salade de sauce escabèche, garnissez-en les bagels et versez une cuillerée de sauce à la crème.