

Bagel au saumon fumé et au fromage à la crème

Je ne vous ai pas tout dit... je suis présentement dans ma "Belle Province" pour les fêtes. Je vais essayer de vous écrire quelques articles avec des photos bien d'ici! Je n'ai pas pu écrire plus tôt suite à un soucis informatique! Pour commencer... un traditionnel bagel au saumon fumé avec du fromage à la crème de type "Philadelphia"! Chacun y met la quantité d'ingrédients à son goût! Le fromage Philadelphia est originaire des États-Unis et largement utilisé dans la confection des incontournables "cheese cakes". Les bagels sont originaire juive (communauté ashkénaze) et largement produits au Canada (Montréal) et aux États-Unis. (New York)... chacun ayant sa particularité concernant la forme et la recette.



De la Fourchette aux Papilles Estomaquées...
... Made By TitAnick

Ingrédients

- Bagel au sésame ou au pavot
- Tranches de saumon fumé
- Rondelles d'[oignon](#)
- Câpres
- Fromage à la crème *Philadelphia*

Coupez votre bagel en deux et faites griller les tranches au grille-pain. Étalez le fromage à la crème sur les deux tranches de bagel. Déposez, sur une tranche de bagel grillé, les tranches fines de saumon fumé, les rondelles d'oignon et les câpres. Refermez le sandwich et dévorez sans plus tarder.

Les petits + à savoir selon TitAnick

- Pour les bagels... Les meilleurs sont ceux de chez [Fairmount bagel](#) ou [St-Viateur bagel](#).
- Pour le saumon fumé... Le summum est d'aller à la poissonnerie Gydneý's et de prendre des retailles de saumon fumé... moins cher et plus goûteux que le saumon fumé traditionnel.
- Pour les oignons... Faites tremper les rondelles d'oignons dans du jus de citron, 1 heure avant de les utiliser.
- Pour le fromage à la crème... Utilisez le original!

Mes suggestions

- Pour les français, on trouve le fromage à la crème *Philadelphia* sur Paris, sinon remplacez-le par du St-Moret ou du fromage blanc... tout deux moins sucrés et carrément incomparables!
- [Recettes de "ma belle province" du Québec!](#)

De la Fourchette aux Papilles Estomaquées... Made By TitAnick

<http://www.de-la-fourchette-aux-papilles-estomaquées.fr/article-bagel-au-saumon-fume-et-au-fromage-a-la-creme-63170848.html>

Par TitAnick - Publié dans : [Spécialités](#) - Communauté : [Cuisine et AMAP](#)