

## Bagels New Delhi (au poulet)

Pour 4 personnes:

- 4 [bagels](#) nature
- 300 g de filets de poulet cuits ou restes de poulet cuit (seulement 200 g pour nous, c'était suffisant)
- 40 g d'oignon rouge
- 8 feuilles de basilic
- 4 feuilles de menthe
- 1 oeuf dur
- 20 g de roquette

Pour la sauce:

- 4 cs de mayonnaise
- 1 cs de crème fraîche épaisse
- 1 cc de curry en poudre



Préparer la sauce en mélangeant la mayonnaise avec la crème et le curry. Réserver au frais.

Laver et sécher la roquette. Rincer et sécher les herbes, puis les hacher finement avec l'oignon. Couper grossièrement le poulet et l'oeuf dur.

Dans un saladier, mélanger l'oignon, les herbes, le poulet, l'oeuf avec la mayonnaise au curry. Laisser 1h au réfrigérateur (*petit ajout perso*) le temps que les saveurs se mêlent bien et que le tout soit bien frais au moment de servir.

Couper les bagels en deux dans l'épaisseur et les toaster légèrement. Garnir de la préparation au poulet et décorer de quelques feuilles de roquette. Servir sans attendre.



<http://quandnadcuisine.over-blog.com>