

## Bagels classiques, au saumon fumé

Pour 4 personnes:

- 4 bagels ([made in New York](#))
- 280 g de saumon fumé ou mariné en tranches (la moitié pour moi)
- le jus d'un citron
- 1 oignon doux rouge ou blanc
- 160 g de fromage frais (type Saint-Morêt ou Philadelphia)
- 3 branches d'aneth (ou comme moi 1 bonne cs d'aneth séché)
- poivre du [moulin](#)

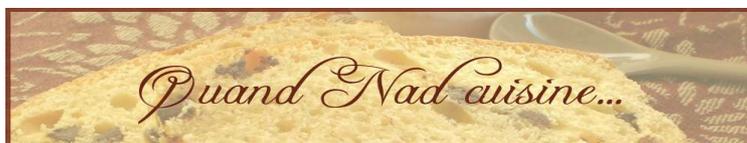


Couper les bagels dans l'épaisseur et les toaster un peu s'ils sont un peu secs (*je ne l'ai pas fait, les miens étaient tout frais!*).

Rincer, sécher et ciseler l'aneth puis le mélanger avec le fromage frais dans un bol. Poivrer (inutile de saler).

Peler et détailler l'oignon en très fines rondelles.

Tartiner chaque moitié de bagel avec le fromage. Recouvrir les parties inférieures de tranches de saumon, arroser d'un filet de jus de citron et ajouter quelques rondelles d'oignon. Couvrir avec le dessus des bagels et déguster.



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