

Bagels de Moscou

Pour 4 personnes:

- 4 [bagels made in New York](#)
- 400 g de miettes de surimi (ou des bâtonnets grossièrement mixés, j'ai réduit la quantité à 300 g et c'était encore trop)
- 1 avocat
- 1 citron
- 10 feuilles de coriandre
- 4 cs de mayonnaise maison (ou pas)



Couper l'avocat en deux, retirer le noyau et prélever la chair. La détailler en petits dés puis la placer dans un grand bol. Arroser immédiatement avec le jus du citron.

Ajouter les miettes de surimi, les feuilles de coriandre hachées et la mayonnaise. Mélanger bien et placer au réfrigérateur.

Couper les bagels en deux dans l'épaisseur et les toaster légèrement.

Garnir de la préparation au surimi et refermer les bagels. Servir aussitôt.



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