

Tartines et sandwiches

Bagels new yorkais garnis au saumon fumé



14h30 **1h** **30 min** **13h** **515**
 TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation du levain

- 1 Mélanger la farine et la levure.
- 2 Ajouter l'eau, bien mélanger jusqu'à obtention d'une pâte homogène épaisse.
- 3 Filmer le saladier, laisser reposer à température ambiante pendant deux heures, puis réserver au frais pendant toute une nuit.

Étape 2

Réalisation de la pâte

- 1 Sortir le levain du réfrigérateur. Retirer le film, ajouter la levure et la farine puis mélanger.
- 2 Incorporer le miel et le sel, mélanger à nouveau.
- 3 Fariner le plan de travail et les mains, poser et pétrir la pâte pendant environ 10 minutes jusqu'à la rendre compacte mais souple. La pâte est prête lorsque la pâte regonfle quand on pousse avec un doigt.
- 4 Façonner des boules de pâte d'environ 100 g. Si on ne possède pas de balance, faire des boules de même taille pour assurer une cuisson égale.
- 5 Rouler les pâtons entre ses mains pour former des

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le levain

200 g **Farine**
 185 ml **Eau**
 2 g **Levure de boulanger**

Ingrédients pour la pâte à bagel

150 g **Farine**
 8 g **Miel**
 6 g **Sel**
 2 g **Levure de boulanger**
 1 **Huile d'olive**
 30 g **Bicarbonate de soude**
 1 **Ail en poudre**
 1 **Graines de pavot**
 1 **Graines de sésame**

Ingrédients pour la garniture

200 g **Saumon fumé**
 200 g **Fromage frais à tartiner**

boules bien lisses.

- 6 Déposer les boules de pâte sur une plaque de four chemisée de papier sulfurisé.
- 7 Huiler du film alimentaire au pinceau puis filmer les pâtons au contact. Laisser gonfler pendant 15 à 20 minutes. Le pâte doit doubler de volume.
- 8 Retirer le film et percer les bagels avec le pouce.
- 9 Huiler une nouvelle feuille de film alimentaire, recouvrir les bagels et laisser gonfler à nouveau pendant 15 minutes.

40 g **Oeufs de saumon**
2 **Citron(s)**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
2 c. à soupe **Câpres**
1 **Echalote(s)**
1 **Fleur de sel**

Étape 3

Cuisson des bagels

- 1 Préchauffer le four à 250°C (Th.8-9).
- 2 Porter une grande casserole d'eau à ébullition. Puis ajouter le bicarbonate de soude.
- 3 Retirer le film sur les bagels, les plonger un à un dans le bain de bicarbonate, pendant 1min de chaque côté.
- 4 Sortir les bagels de l'eau. Les disposer sur une plaque de four chemisée de papier sulfurisé. Les saupoudrer de graines de sésame, de pavot, et de poudre d'ail.
- 5 Enfourner pendant 5 minutes à 250°C(Th.8-9), puis 10 minutes à 230°C(Th.7-8).
- 6 Sortir les bagels du four, les laisser refroidir pendant 15 minutes sur une grille.

Étape 4

Préparation de la garniture

- 1 Eplucher et ciseler les échalotes. Réserver dans un bol.
- 2 Ecaler les oeufs durs. Les couper en deux dans la longueur, retirer les jaunes et les hacher. Réserver les jaunes hachés dans un bol.
- 3 Hacher les blancs de la même manière, les réserver dans un autre bol.
- 4 Pour une texture plus fine, passer les blancs au travers d'un tamis.

Étape 5

Dressage

- 1 Prendre un bagel, le couper en deux dans l'épaisseur.
- 2 Couper le citron en deux dans la longueur, le tailler en quartiers.
- 3 Déposer le bagel sur l'assiette de service, tartiner la base de fromage frais.
- 4 Saupoudrer d'échalotes émincées, puis déposer une tranche de saumon fumé.
- 5 Ajouter un peu de blanc et de jaune d'oeuf hachés, ainsi que quelques câpres.
- 6 Presser le jus d'un quartier de citron sur l'ensemble, décorer l'assiette avec le citron découpé.
- 7 Poivrer, saler à la fleur de sel, déposer quelques oeufs

de saumon au centre et quelques tiges de ciboulette pour décorer.

- 8 Poser le chapeau du bagel un peu à cheval sur la base, décorer l'assiette d'une pincée de piment.