



Tartines et sandwiches
Bagels au boeuf



15 min

TEMPS TOTAL

15 min

PRÉPARATION

CUISSON
0

REPOS
0

522
CALORIES

Étape 1

Préparation de la mayonnaise

- 1** Laver et ciseler le persil à l'aide d'un couteau éminceur.
- 2** Couper les cornichons et les câpres en petits morceaux à l'aide d'un couteau éminceur.
- 3** Mélanger les cornichons, les câpres, le persil, la mayonnaise et la moutarde dans un saladier à l'aide d'une cuillère en bois.
- 4** Assaisonner de poivre et réserver.

Étape 2

Finition et dressage

- 1** Tailler les bagels en deux dans l'épaisseur à l'aide d'un couteau scie et les griller dans un toaster.
- 2** Déposer les feuilles de salade sur la base des bagels puis disposer des tranches de pastrami.
- 3** Napper généreusement de mayonnaise à l'aide d'une cuillère à soupe.
- 4** Déposer le haut du pain afin de former le sandwich, disposer sur des assiettes avec des cornichons et servir.

Ingrédients pour **4** personnes

Ingrédients pour les bagels

4 tranche(s) **Pastrami de boeuf**
4 unité(s) entière(s)
Pain(s) type Bagel
4 feuille(s) **Salade(s)**

Ingrédients pour la mayonnaise

20 g **Cornichon**
10 g **Câpres**
2 c. à soupe **Persil plat**
3 c. à soupe **Moutarde ancienne**
5 c. à soupe **Mayonnaise**
1 Poivre