

Tartines et sandwiches
Bagels au boeuf



15 min 15 min

TEMPS TOTAL

0

CUISSON

0

REPOS

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**