



Bagels au fromage à la crème et au jambon



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

4 bagels aux graines de sésame
1 petit bocal de fromage à la crème (selon votre goût)
4 tranches de jambon dégraissé
2 cuillères à soupe de pignons de pin
100 grammes de tomates séchées
4 cuillères à soupe de parmesan (en copeaux)
1 poignée roquette

Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les bagels en suivant les indications sur l'emballage.
- 2.** Tartinez-les généreusement de fromage à la crème et garnissez d'une tranche de jambon.
- 3.** Faites dorer les pignons de pin dans une poêle antiadhésive sans matière grasse. Retirez-les de la poêle.
- 4.** Garnissez le bagel de pignons de pin, de quelques tomates séchées, de copeaux de parmesan et de roquette.
- 5.** Enveloppez le sandwich dans du papier sulfurisé que vous attacherez avec de la ficelle alimentaire.