



Bagel de saumon, citron vert et Pruneaux d'Agen

 : 15 minutes  : 60 minutes **4 personnes**

La préparation

1. Détaillez les tranches de saumon en lanières assez larges et placez-les dans une assiette. Saupoudrez d'une cuillère à café d'aneth, de quelques baies concassées, de rouelles d'oignon rouge. Filmez et réservez au frais 1h.
2. Mélangez le fromage frais avec le zeste du citron vert, le filet d'huile d'olive, le sel et le poivre. Réservez au frais jusqu'au dressage.
3. Coupez les bagels en 2, puis passez-les sous le gril du four pendant quelques minutes.
3. À l'aide d'une spatule ou d'un couteau, étalez la préparation à base de fromage frais sur les bagels. Disposez quelques tranches d'avocat préalablement émincé sur le fromage, puis recouvrez de saumon fumé mariné, un peu de mâche, quelques rouelles d'oignon rouge et les pruneaux simplement découpés.

Les ingrédients

- 4 bagels bio
 - **8 Pruneaux d'Agen**
 - 125 g de fromage frais à tartiner
 - 1 filet d'huile d'olive
 - le zeste d'1/2 citron vert
 - 2 avocats
 - 40 g de mâche
- Pour la marinade :**
- 1 petit oignon rouge
 - Baies roses concassées
 - Aneth
 - 4 tranches de saumon fumé bio

POUR LE DRESSAGE :

- Recouvrez le tout avec le seconde tranche de bagel, c'est prêt, dégustez !