

Bagel italien Parmigiano Reggiano et bacon



20 min



2 portions

Ingrédients

2 pains bagels aux graines
2 c. à soupe de tartinable italien au Parmigiano Reggiano
4 tranches de bacon grillé
2 tranches de cheddar blanc
2 tranches de jambon blanc italien
1 tomate, en rondelles
1 poignée de roquette
1 filet d'huile d'olive
Poivre noir

Préparation

Étape 1

Faites revenir le bacon dans une poêle chaude sans matière grasse jusqu'à ce qu'il soit croustillant. Réservez sur du papier absorbant.

Étape 2

Coupez les bagels en deux et toastiez-les légèrement au grille-pain.

Étape 3

Tartinez généreusement la base du bagel avec le tartinable au Parmigiano Reggiano.

Étape 4

Déposez le bacon grillé, une tranche de cheddar blanc, les rondelles de tomate puis le jambon blanc italien et la roquette.

Étape 5

Refermez avec le chapeau du bagel.

A tester : Vous pouvez également réaliser cette recette en remplaçant le tartinable italien par notre stracciatella di burrata.

