



Suggestion de présentation

L' ANNEAU DE LA MER

↪ Ingrédients :



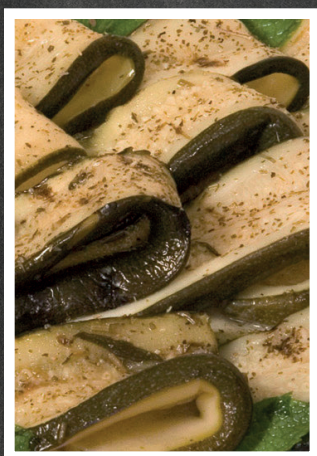
- Bagel pavot - 115 g
- Sauce M^{me} Loïk Nature au Sel de Guérande - 25 g
- Courgettes grillées à l'huile - 25 g
- Tranchettes de saumon fumé de Norvège - 80 g
- Aubergines grillées à l'huile - 30 g
- Radis - 10 g



Astuces du chef !

Ce sandwich peut aussi être proposé en panini avec une baguettine pavot «essentielle».

↪ Progression de la recette :



1/ Montage :

Ouvrir le bagel en deux sur l'épaisseur.

Tartinier les deux faces de sauce M^{me} Loïk Nature au Sel de Guérande.

Sur la face du bas, déposer les tranches de courgettes grillées égouttées, les tranches de saumon, les aubergines grillées égouttées et les radis taillés en rondelles.

Recouvrir du couvercle du bagel.

2/ Passer sous le panini 3 à 4 mn et servir chaud.