

BRIOCH'BagELS DINDE, CHÈVRE & MIEL

4 personnes 10 minutes facile



Ingrédients

- 4 Brioche Bagels
- 2 belles escalopes de dinde
- 60g de chèvre frais
- 1 bûche de chèvre
- 4 c. à soupe de miel
- 1 poignée de roquette
- 2 brins de ciboulette
- 1 c. à soupe de jus de citron
- Huile d'olive, sel & baies roses

Préparation

Poêler les escalopes de dinde dans un filet d'huile d'olive et assaisonner.

Hacher la ciboulette avant de l'ajouter au chèvre frais.

Saler, agrémenter de baies roses, du jus de citron et d'un filet d'huile d'olive puis réserver.

Toaster les Brioche Bagels.

Trancher les escalopes de dinde ainsi que la bûche de chèvre.

Tartinier les bases des Brioche Bagels de chèvre frais avant d'y déposer la dinde, les tranches de bûche de chèvre et quelques feuilles de roquette.

Arroser la garniture d'un filet de miel avant de refermer les Brioche Bagels.

Servir froid ou chaud, avec une salade mâche (ou roquette), pomme verte et noix !

Astuce

Passez les Brioche Bagels 2 minutes sous le grill pour un repas chaud !