



Bagels aux légumes grillés et Cancoillotte Fumée

Sabine Alphonsine



Plat



15-30 min



4 personnes

Le produit qu'il vous faut



Le Francomtois
fumée



Les ingrédients

- 4 pains Bagel
- 200 g de Carpaccio de bœuf
- 1 pot de Cancoillotte Le Francomtois fumée
- 1 poivron rouge
- 1 poivron jaune
- 1 courgette verte
- De la Roquette
- Origan
- Huile d'olive
- Sel
- Poivre



La préparation

- Coupez la courgette en fines lamelles et les poivrons en deux.
- Arrosez-les d'huile d'olive, d'origan, salez et poivrez.
- Puis faites-les griller au barbecue ou sur un grill chaud en les retournant régulièrement.
- Une fois grillés, coupez les poivrons en lamelles.
- Tartinez la base des bagels avec de la Cancoillotte fumée.
- Déposez des tranches de carpaccio de bœuf, puis des lamelles de poivrons et de courgettes, quelques feuilles de roquette.
- Refermez avec la deuxième tranche de bagel.