



Autre

Poulet fumé, dressing miel-moutarde et pignons de pin

Pour 1 personne

Ingrédients

Pour la garniture du bagel

2 cuillères à soupe de fromage à la crème
1 tasse de poignée de pin
4 tranches de blanc de poulet (fumé)
1 tasse de rucola
1 bagel

Pour le dressing

2 cuillères à soupe de vinaigre de vin blanc
2 cuillères à soupe d'huile d'olive
1 cuillère à soupe de miel
1 cuillère à soupe de moutarde (Dijon)
1 cuillère à soupe de mayonnaise

Méthode de préparation

Mélangez tous les ingrédients pour le dressing.

Coupez le bagel en deux. Tartinez chaque moitié de fromage à la crème. Disposez le poulet fumé et ensuite un peu de rucola et de pignons de pin.

Aspergez avec le dressing.

