

Bagel poulet et fromage frais

Difficulté : Facile

Préparation : 5 min / Cuisson : 7 min environ à l'optigrill

Ingrédients pour 2 personnes :

2 pains bagel

150 g d'émincé de poulet

Fromage aux herbes (ou pas)

40 g cheddar râpé (ou emmental)

Préparation :

Préchauffez votre four à 180°C (Th.6) ou l'optigrill comme je le fais

Coupez les pains bagel en deux dans le sens de l'épaisseur.

Disposez-les sur un tapis de cuisson

Étalez une couche de fromage frais sur la partie non bombée du pain bagel

Déposez une petite barquette d'émincé de poulet sur le fromage

Parsemez d'emmental râpé

Fermez le bagel et passez-les au four ou à l'optigrill pendant 7 à 8 min.

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes & tous !!