

Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »



FRENCHY BETHMALE BAGEL

ACCOMPAGNÉ DE SON SAUMUR CHAMPIGNY

*Une recette de Céline du blog « Les pépites de noisette »
et la suggestion d'accompagnement de votre caviste Nicolas*

NICOLAS



LES NOUVEAUX FROMAGERS

LA RECETTE DE CÉLINE DU BLOG « LES PÉPITES DE NOISETTES »

Préparation : 10 min

Cuisson : 2 min

Niveau : Facile

Budget : Pas cher

POUR 4 PERSONNES

- 4 bagels au sésame
- 2 belles tranches de jambon blanc
- 4 champignons de Paris
- 100g de fromage Bethmale
- 1 poignée de roquette
- 1 betterave cuite
- 1 cuillère à soupe de moutarde
- 2 cuillères à soupe de crème de balsamique
- 1 gousse d'ail

Ah le Frenchy Bethmale Bagel... Un savant mélange entre cuisine française et anglaise. Ici, on réinvente le bagel classique au saumon ou au pastrami en version terroir français. Une tartinaison maison à base de betterave et de moutarde, et une garniture composée de jambon blanc de chez le boucher, de fines lamelles de champignons de Paris, et une fondue de Bethmale (un fromage originaire des Pyrénées ariégeoises).

- Préchauffer le four à 220°C.
- A l'aide d'un mixeur broyeur ou d'un blender, mixer la betterave coupée en cubes avec la moutarde, le vinaigre, l'ail, du sel et du poivre. Goûter et rectifier l'assaisonnement si nécessaire.
- Couper les bagels en 2 et enfourner 2 minutes, juste de quoi les réchauffer un peu.
- En attendant, éplucher et couper les champignons en fines lamelles, et trancher le fromage.
- Tartiner chaque moitié de bagel avec la tartinaison à la betterave, ajouter des lamelles de champignons, le jambon, le fromage, un tour de moulin à poivre, et enfourner de nouveau quelques minutes, juste de quoi faire fondre le fromage (2 à 3 minutes, pas plus). Ajouter quelques feuilles de roquette et refermer avec les 2^{èmes} moitiés de bagel.

Déguster de suite!

Pourquoi cette alliance ?

Un vin léger et tout en fraîcheur pour ne pas camoufler les arômes de la betterave. Face au fromage son joli caractère fera un mariage subtil.

Retrouvez toutes les recettes de Nicolas sur

recettes.nicolas.com

Retrouvez toutes les recettes des Nouveaux Fromagers sur

www.lesnouveauxfromagers.fr

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Imprimé sur papier PEFC, issu des forêts gérées durablement

LA SUGGESTION
DU CAVISTE

SAUMUR- CHAMPIGNY LE VALVERT

2014 Saumur-
Champigny

Nez frais de fruits rouges, de cassis et de menthol. Bon équilibre, franc, rond, du caractère, de la fraîcheur avec une finale sur des tannins mûrs.

Et aussi :

Jardin de Jules
Domaine de la Clapière
terra vitis 2015 IGP Pays
d'Oc rouge

www.nicolas.com