

Bagels de Gruyère de France en mikado de légumes craquants



Durée :
20 min



Saisonnalité :
Hiver



Difficulté :
Moyenne



Quantité :
4 pers.

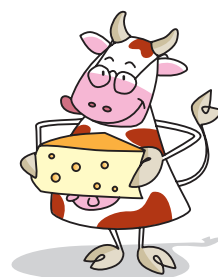
Ingrédients

Pour 4 personnes

- 4 bagels
- 200 g de Gruyère de France
- 130 g de crème liquide très froide
- 1 poivron rouge
- 1 poivron vert
- 1 poivron jaune
- 4 branchettes de céleri
- 1 boîte de mini maïs
- 4 carottes fane
- Sel fin, poivre du moulin

Préparation

- Lavez les poivrons, découpez-les en deux, épépinez-les et découpez-les en petits bâtonnets. Épluchez les carottes fane, laissez-les tremper dans un bol d'eau et réservez aux frais. Lavez à l'eau claire les branches de céleri ainsi que les mini maïs.
- Dans un saladier très froid, fouettez énergiquement la crème jusqu'à ce qu'elle prenne la consistance d'une chantilly. Salez et poivrez.
- Découpez le Gruyère de France en petits triangles réguliers.
- Coupez les bagels en deux puis garnissez-les généreusement de chantilly. Disposez en bataille les petits triangles de Gruyère de France et refermez les bagels.
- Placez-les au centre des assiettes de service, puis garnissez le trou du centre de légumes crus.



Testez cette recette chez vous et partagez la avec
#GruyereFrance