

Bagels-matin miam-miam

Ingrédients

4 œufs
125 ml tomates séchées au soleil
250ml fromage Mozzarella
30 ml mayonnaise
30 ml pesto maison ou du commerce
4 bagels de blé entier
4 feuilles de laitue

Préparation

- 1** Cuire les œufs dans l'eau pendant 12 à 15 minutes. Laisser refroidir dans de l'eau froide.
- 2** Écaler les œufs.
- 3** Dans un grand bol, écraser les œufs à l'aide d'une fourchette.
- 4** Hacher finement les tomates séchées et ajouter au bol.
- 5** Râper le fromage Mozzarella et ajouter au bol.
- 6** Ajouter la mayonnaise et le pesto, puis mélanger le tout.
- 7** Couper les bagels en deux.
- 8** Garnir le bagel avec le mélange aux œufs et de la laitue.