

Recette d'été

par La Crustacerie



Maquereau au poivre fumé à Boulogne-sur-Mer, fromage blanc produit par Les Prairies du Boulonnais, légumes de saison... Valentine, la cheffe de La Crustacerie, ne jure que par les produits locaux. Accompagnée de Gaston et Basile, ses 2 fils, et de leur copine Joséphine, elle nous dévoile aujourd'hui le secret de ses fabuleux bagels maison ! Une recette simple, sans cuisson, à emmener en pique-nique sur la plage.

Bagels du Boulonnais

- 4 bagels au sésame
- 2 filets de maquereaux fumés au poivre
- 200 g de fromage blanc
- 1 gousse d'ail
- Quelques brins de ciboulette
- 1 citron
- 1 concombre
- Une poignée de jeunes pousses d'épinards
- Sel et poivre

1 Préparation des ingrédients : laver et sécher les pousses d'épinards. Couper le concombre en fines rondelles. Hacher finement la ciboulette. Peler et émincer l'ail.

2 Préparation de la crème au fromage blanc : dans un bol, mélanger le fromage blanc avec l'ail émincé et la ciboulette hachée. Ajouter le jus du citron. Saler et poivrer. Bien mélanger jusqu'à obtenir une consistance homogène.

3 Préparation des bagels : couper les bagels en deux et les faire légèrement griller pour qu'ils soient croustillants.

4 Assemblage des bagels : étaler généreusement la crème au fromage blanc sur la partie inférieure de chaque bagel. Déposer ensuite quelques pousses d'épinards sur la crème. Ajouter les rondelles de concombre. Poser les filets de maquereaux fumés au poivre par-dessus. Recouvrir avec la partie supérieure des bagels.

5 Finition et service : vous pouvez ajouter un filet de jus de citron supplémentaire sur les maquereaux pour une touche de fraîcheur. Servir immédiatement et déguster.

