



Mini bagels

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de repos : 1 heure

Recette pour une douzaine de mini bagels

Ingrédients

Pour les bagels

- 380 g de farine
- 60 ml d'eau
- 2 sachets de levure de boulanger
- 2 c. à soupe de sucre
- 5 cl d'huile
- 2 œufs
- 2 c. à café de sel

Pour la garniture

- Chèvre frais
- Jambon cru
- Figues
- Roquette
- Noix

1. Mélangez l'eau, la levure et le sucre à part, puis incorporez ce mélange à la farine.
2. Ajoutez ensuite les œufs, le sel et l'huile à la préparation.
3. Pétrissez afin d'obtenir une boule puis mettez-la dans un bol préalablement huilé.
4. Couvrez pour faire gonfler, jusqu'à ce que la préparation ait doublé de volume (environ 1h). Divisez la pâte afin de réaliser des boudins et soudez-les pour former les mini bagels.
5. Laissez reposer une dizaine de minutes. Faites bouillir une grande casserole d'eau, plongez-y les bagels pendant 2 min environ, en les retournant régulièrement dans la casserole.
6. Egouttez-les et parsemez-les de graines. Mettez-les à cuire dans l'appareil préalablement préchauffé.
7. Laissez-les refroidir puis tranchez-les dans l'épaisseur. Tartinez l'intérieur avec du fromage de chèvre frais.
8. Réalisez le montage de vos bagels, en parsemant un peu de noix hachées, puis en ajoutant du jambon cru, des tranches de figues fraîches et de la roquette.