

BAGEL GRATINÉ AUX CREVETTES NORDIQUES

Ingrédients : pour 4 portions

- 2 bagels (*j'avais des bagels de format rectangulaire*)
- ½ tasse (125 g) de fromage à la crème léger ramolli
- 2/3 tasse (25 g) de bébés épinards hachés (légèrement tassés)
- Environ 2 tasses (250 g) de crevettes nordiques j'ai mesuré congelées)
- 2/3 de tasse (75 g) de fromage suisse râpé (mis de l'emmental)
- 2 c. à thé (10 ml) de jus de citron

Préparation :

1. Préchauffer le four à 400 °F (205 °C).
2. Faire griller légèrement les bagels au grille-pain.
3. Dans un bol, fouetter le fromage à la crème avec les bébés épinards et le jus de citron. Saler et poivrer.
4. Tartiner les bagels de préparation au fromage à la crème. Garnir de crevettes et de fromage suisse.
5. Déposer les bagels sur une plaque de cuisson. Cuire au four de 4 à 5 minutes.
6. Régler le four à la position « gril » (broil), puis faire gratiner de 1 à 2 minutes.

Source : 5 ingrédients 15 minutes

<https://www.5ingrédients15minutes.com/fr/recettes/plats-principaux/poisson-fruits-de-mer/bagel-gratine-aux-crevettes-nordiques/>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 26 novembre 2020

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2020/11/bagel-gratine-aux-crevettes-nordiques.html>