



Recette réalisée par
CHRISTOPHE ADAM
Chef et Directeur Général
de L'Eclair de Génie Café et du Dépôt Légal

BAGEL SWEDISH VIBE

Souvenir de suède, été 2022

Recette pour 1 portion

- 1 pain bagel
- 40g de coleslaw
- 40 g de saumon fumé
- 10g de petites crevettes roses
- 5g de mélange herbes fraîches
- 5g de grana padano pétales
- 15 g de mayonnaise
- 1g de sauce soja sucrée
- 1 pincée de piment d'Espelette
- Sel
- Poivre
- Œufs de saumon sauvage

Sauce Coleslaw combawa

- 15g de mayonnaise
- 1g de sauce soja sucrée
- Zestes de combawa
- Sel
- Poivre

Préparation :

Sauce mayonnaise combawa :

Ajouter la sauce soja et les zestes de combawa à la mayonnaise. Mélanger, puis assaisonner de sel et de poivre.

Coleslaw combawa :

Mélanger les carottes râpées et le chou blanc avec un tiers de la sauce mayonnaise combawa.

Montage et finitions :

Découper le bagel en deux. Effeuillez les herbes fraîches. Mélanger les mini-crevettes au reste de sauce mayonnaise combawa. Déposer une couche de coleslaw combawa, puis le saumon fumé en chiffonnade. Ajouter les mini-crevettes roses assaisonnées et la salade d'herbes. Déposer les pétales de parmesan. Terminer par un trait d'huile d'olive. Refermer délicatement le bagel. La recette peut être accompagnée d'œufs de saumon.