



# Bagels au fromage à la crème et au jambon



**Temps de préparation**

< 30 min



**Difficulté**

Facile



## Ingrédients

- 4 bagels aux graines de sésame
- 1 petit bocal de fromage à la crème (selon votre goût)
- 4 tranches de jambon dégraissé
- 2 cuillères à soupe de pignons de pin
- 100 grammes de tomates séchées
- 4 cuillères à soupe de parmesan (en copeaux)
- 1 poignée roquette

## Méthode de préparation

- 1.** Faites cuire les bagels en suivant les indications sur l'emballage.
- 2.** Tartinez-les généreusement de fromage à la crème et garnissez d'une tranche de jambon.
- 3.** Faites dorer les pignons de pin dans une poêle antiadhésive sans matière grasse. Retirez-les de la poêle.
- 4.** Garnissez le bagel de pignons de pin, de quelques tomates séchées, de copeaux de parmesan et de roquette.
- 5.** Enveloppez le sandwich dans du papier sulfurisé que vous attacherez avec de la ficelle alimentaire.