



BAGEL MULTI-CEREALES

avec Cantadou® Professionnel Ail & Fines Herbes

 PRÉPARATION : 15 MINUTES

 COÛT / CONVIVE : 3 EUROS

INGRÉDIENTS POUR 1 BAGEL

- 40 g de Cantadou® Professionnel Ail & Fines Herbes
- 1 bagel multigrain
- ½ cuillère à café de raifort râpé
- 60 g d'émincés de poulet
- 10 g de pesto
- 5 g de roquette
- 5 g de copeaux de parmesan

PROGRESSION DE LA RECETTE

1. Mélangez le Cantadou® Professionnel Ail & Fines Herbes avec la pâte de raifort avant de l'étalez sur le bagel.
2. Étalez le pesto sur le bagel.
3. Garnissez avec les émincés de poulet et la roquette.
4. Finissez avec les copeaux de parmesan.

*Cantadou® Professionnel
Ail & Fines Herbes apportera
de la fraîcheur dans votre bagel.*

