

BRIOCH'BAGELS AUX LÉGUMES GRILLÉS ET MOZZARELLA

4 personnes 15 minutes facile



Astuce

Passer sous le grill avant de le refermer pour une version chaude et fondante !

Ingrédients

- 4 Brioche'Bagels 2 sésames La Fournée Dorée
- 1 petite courgette
- 1 petite aubergine
- 1 tomate
- 1 boule de mozzarella
- 4 c. à soupe d'houmous
- Huile d'olive
- Vinaigre balsamique
- Sel, poivre

Pour le houmous :

- 150g de pois chiches (cuits)
- 3 c. à soupe de tahin
- ½ citron
- 1 c. à café de cumin
- 3 c. à soupe d'huile d'olive

Préparation

Égoutter les pois chiches. Verser dans le bol de votre mixeur. Ajouter le tahin, le jus du demi-citron restant, le cumin et l'ail. Mixer et ajouter l'huile d'olive progressivement. Saler, poivrer et réserver au frais

Tailler la courgette en julienne. Ajouter un filet d'huile d'olive, le jus du demi-citron. Saler, poivrer et réserver

Trancher l'aubergine, l'oignon rouge et la tomate en tranches assez fines.

Arroser le grill d'huile d'olive et y placer les rondelles d'aubergine.

Assaisonner et marquer 3 minutes de chaque côté.

Toaster les Brioche'Bagels, tartiner les bases de houmous puis disposer les légumes en les alternant.

Couvrir de mozzarella préalablement tranchée.

Arroser d'huile d'olive, d'un trait de vinaigre balsamique, assaisonner et refermer les Brioche'Bagels.