Bagel au saumon et œuf poché

Temps de préparation
< 30 min

Difficulté
Moyenne

Ingrédients

4 bagels
vinaigre
4 œufs
4 cuillères à soupe de guacamole (prêt à l’emploi)
4 poignées de laitue frisée
200 grammes de saumon fumé
sel et poivre

Méthode de préparation

1. **Coupez les bagels en deux et grillez-les.**
2. **Dans un poêlon, portez de l’eau à ébullition et ajoutez un filet de vinaigre. Cassez un œuf dans une tasse. Remuez l’eau avec une cuillère en bois pour créer un tourbillon. Versez l’œuf dans le tourbillon. Baissez légèrement le feu. Laissez cuire pendant 1 minute et utilisez une écumoire pour sortir l’œuf de l’eau. Laissez reposer sur du papier absorbant. Pochez tous les œufs de cette façon.**
3. **Tartinez les bagels d’une fine couche de guacamole.**
4. **Garnissez-les ensuite de laitue, de saumon fumé et d’un œuf poché. Salez et poivrez bien.**