

Bagels aux carottes & au comté



www.audalacuisine.com

- ✓ **Préparation** : 30 minutes
- ✓ **Cuisson** : 20 minutes
- ✓ **Repos** : 15 min

✓ **Ingrédients**

pour 4 personnes :

- 4 bagels classiques
- 200 g de carottes
- 1 grosse échalote
- 200 g de comté
- 3 œufs
- 5 cl de crème liquide
- 2 cuillères à soupe bombées de Maïzena®
- 30 g de flocons d'avoine
- 100 g de maïs en conserve égoutté
- 3 cuillères à soupe de persil frais haché
- 6 cuillères à soupe de crème fraîche
- 2 cuillères à soupe d'huile d'olive
- 1 cuillère à café de curry
- sel, poivre
- quelques feuilles de salade



✓ **Préparation :**

Épluchez et râpez les carottes. Épluchez et émincez finement l'échalote. Râpez 100 g de comté et coupez le reste en 8 tranches. Dans un saladier, fouettez les œufs avec la crème liquide. Salez et poivrez. Ajoutez la maïzena, les flocons d'avoine, les carottes râpées, l'échalote émincée, le maïs, le persil et le comté. Mélangez. Laissez reposer au frais pendant 15 minutes.

Préchauffez le four à 210°C. Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle. Déposez l'équivalent d'une grosse cuillère à soupe du mélange aux carottes dans la poêle. Étalez avec le dos de la cuillère pour former une petite galette. Faites dorer pendant 5 minutes sur chaque face, à feu moyen. Renouvelez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte, vous obtenez 8 galettes.

Déposez les galettes sur la plaque du four recouverte de papier sulfurisé. Sur chaque galette, posez une tranche de comté. Enfournez pour une dizaine de minutes, jusqu'à ce que le fromage soit gratiné.

Dans un bol, mélangez la crème fraîche avec le curry, salez, poivrez. Ouvrez les bagels en deux et faites-les griller au four ou au grille-pain. Tartinez chaque moitié avec la crème au curry. Sur la partie inférieure des bagels, déposez deux galettes aux carottes et au comté. Ajoutez quelques feuilles de salade. Recouvrez avec la partie supérieure. Dégustez accompagné d'une salade verte.

www.audalacuisine.com