


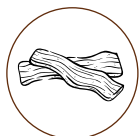


# BAGEL CLUB

avec *Cantadou® Professionnel Nature*

Préparation : 3 min. | Cuisson : 15 min. | Coût pour 1 bagel : 0  5€

## INGRÉDIENTS POUR 1 BAGEL



10 g  
de bacon



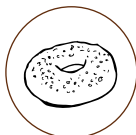
25 g  
d'œufs



15 g de  
**Cantadou®  
Professionnel Nature**



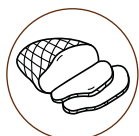
6 g de moutarde  
à l'ancienne



1 pain spécial  
bagel



15 g  
de laitue



25 g de blanc  
de poulet



15 g  
de tomates

## PROGRESSION DE LA RECETTE

- 1 Mettre le bacon à cuire et les œufs à cuire dur.
- 2 Mélanger **Cantadou® Professionnel Nature** avec la moutarde à l'ancienne.
- 3 Couper le bagel en deux, le toaster et tartiner chaque face avec 10 g du mélange **Cantadou® Professionnel Nature** et moutarde.
- 4 Tailler la laitue en chiffonnade et incorporer le reste (5 g) du mélange **Cantadou® Professionnel Nature** et moutarde. Déposer le tout sur le bagel.
- 5 Ajouter les tranches de blanc de poulet.
- 6 Tailler les tomates en tranches et les déposer à leur tour.
- 7 Ajouter les œufs durs coupés en tranches et le bacon.
- 8 Refermer le bagel et servir.

*Cantadou® Professionnel remplace la mayonnaise généralement utilisée pour un bagel moins gras et plus digeste et permet de varier les saveurs (existe en 5 saveurs : Nature, Ail & Fines Herbes, Curry, 4 Poivres et Raifort).*

