

Bagels de Montréal à la ricotta fouettée aux herbes et avocats



4 portions

Ingrédients

Pour la base

- 125 ml (½ tasse) de fromage ricotta
- 15 ml (1 c. à soupe) d'estragon frais, haché
- 15 ml (1 c. à soupe) de ciboulette fraîche, ciselée
- 5 ml (1 c. à thé) de miel
- 2 bagels, coupés en deux, rôtis
- 2 avocats, pelés, sans noyaux, en tranches

Pour garnir

- Un filet de jus de citron
- Un filet d'huile d'olive
- Une pincée de poivre rose, concassé
- Une pincée de ciboulette

Préparation

1. Dans un bol et à l'aide d'un fouet, fouetter la ricotta avec l'estragon, la ciboulette et le miel.
2. Sur un plan de travail, tartiner les demi-bagels.
3. Garnir chaque bagel d'un demi-avocat en tranches, arroser d'un filet de jus de citron et d'huile d'olive, et parsemer de poivre rose et de ciboulette.