

# Bagel à la dinde croustillante et emmental

**Difficulté :** Facile

**Préparation :** 15 min / **Cuisson :** 10 min

## Ingrédients pour 2 personnes :

- |                               |  |
|-------------------------------|--|
| ✓ 2 pains à bagel             | ✓ 1 tomate lavée                                 |
| ✓ 2 escalopes de dinde        | ✓ 4 tranches d'emmental                          |
| ✓ 1 paquet de chips aromatisé | ✓ Quelques feuilles de laitue lavées et essorées |
| ✓ 2 oeufs                     | ✓ 2 cuil à soupe de mayonnaise                   |
| ✓ Farine                      |  |

**Préparation :** *Recettes de Caline*

Coupez les escalopes en lamelles.  
Réservez.

Battre les oeufs en omelette et les mettre dans une assiette creuse.

Ecrasez dans un sac congélation le paquet de chips et  
les versez dans une seconde assiette creuse

Mettre la farine dans une troisième assiette creuse

Trempez les lamelles d'escalope dans la farine, puis dans les oeufs battus,  
puis dans les miettes de chips

Cuire la viande dans une poêle avec un peu de beurre et d'huile.

Coupez la tomate en fines rondelles.

Toastez les pains au grille-pain ou au four.

Etalez la mayonnaise sur les talons des pains.

Répartissez sur le dessus le poulet croustillant puis les tranches d'emmental,  
les rondelles de tomate et les feuilles de salade.

Refermez les bagels avec les couronnes des pains.

Dégustez les bagels pendant que le poulet est encore chaud.

**Bon appétit à toutes & tous !!**