

# Bagels aux figues, chèvre & miel



QUANTITÉ

4 bagels



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

Non

## CE QU'IL VOUS FAUT

Pour cette recette, les proportions sont « Quanto Basta » (QB), c'est à dire « autant que nécessaire ». Je vous indique les proportions que j'utilise généralement mais vous pouvez adapter selon vos goûts.

- 4 pains à bagels
- 2 petits chèvres frais (QB)
- 8 figues (QB)
- 1/2 concombre (QB)
- 2 cuillères à soupe de miel (QB)
- des herbes de Provence (QB)



Ouvrez vos pains à bagels en deux dans le sens de l'épaisseur.

Sur la partie inférieure du bagel, tartinez généreusement du chèvre frais.

Déposez par dessus des rondelles de concombre et des morceaux de figues coupés en 4.

Ajoutez un filet de miel et des herbes de Provence.

Refermez votre bagel et croquez dedans.