

# Brunch de saumon fumé

avec oignons marinés et fromage à la crème à l'aneth

Brunch

35 minutes



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.



Saumon fumé



Oignon rouge



Citron



Vinaigre de vin blanc



Fromage à la crème



Crème sure



Aneth



Œuf cuit dur



Câpres



Mini concombre



Tomate beefsteak



Bagel nature

BONJOUR CÂPRES

*Ce petit condiment salé et saumuré ajoute une tonne de saveur à n'importe quel plat!*

## D'abord

Avant de commencer, rassembler tout le matériel requis.

Unités de mesure à chaque étape	1 c. à soupe	(2 c. à soupe)	d'huile
	2 personnes	4 personnes	Ingrédient

## Matériel requis

Bol moyen, cuillères à mesurer, zesteur, spatule, petite casserole, tasses à mesurer, essuie-tout

## Ingrédients

	2 personnes	4 personnes
Saumon fumé	100 g	200 g
Oignon rouge	56 g	113 g
Citron	1	1
Vinaigre de vin blanc	2 c. à soupe	4 c. à soupe
Fromage à la crème	86 g	172 g
Crème sure	1 ½ c. à soupe	3 c. à soupe
Aneth	7 g	7 g
Œuf cuit dur	2	4
Câpres	30 g	60 g
Mini concombre	132 g	198 g
Tomate beefsteak	170 g	340 g
Bagel nature	4	4
Sucre*	½ c. à soupe	1 c. à soupe
Sel et poivre*		

\* Essentiels à avoir à la maison

## Allergènes

Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.



Ce repas ne vous convient pas? Balayez le code QR pour nous faire part de vos commentaires.

## Nous rejoindre

Appelez-nous | (855) 272-7002  
HelloFresh.ca

@HelloFreshCA

1



### Commencer la préparation et mariner les oignons

- Peler l'**oignon** et le couper en deux, puis couper la **moitié** en tranches de 0,3 cm (1/8 po) (l'oignon entier pour 4 pers.).
- Dans une petite casserole, ajouter les **oignons**, le **vinaigre**, **2 c. à soupe** (4 c. à soupe) d'**eau** et **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) de **sucre**. Assaisonner de **¼ c. à thé** (½ c. à thé) de **sel**. Porter à légère ébullition à feu moyen-élevé. Cuire de 1 à 2 min, en remuant souvent, jusqu'à ce que le **sucre** se dissolve.
- Retirer la casserole du feu. Transférer les **oignons**, y compris le **liquide** de la **marinade**, dans un bol moyen. Réserver au frigo pendant 15 min pour refroidir.

4



### Assembler les éléments sur la planche et servir

- Transférer les **oignons marinés** dans un petit plat de service. Placer ce plat dans un coin d'une grande assiette ou planche.
- Déposer la **tartinade de fromage à la crème** et les **bagels tranchés** dans le coin opposé.
- Retirer le **saumon fumé** de l'emballage et l'empiler au centre.
- À côté des **oignons marinés**, disposer la **moitié** des **concombres** et la **moitié** des **tomates** en une seule couche, de sorte qu'elles se chevauchent légèrement. Répéter avec le **reste** des **concombres** et des **tomates**, à côté du **fromage à la crème**. (**CONSEIL** : Nous préférons superposer les aliments en arc de cercle.)
- Comblent les espaces restants sur la planche avec des **œufs** et des **quartiers de citron**.
- Parsemer de **câpres** et du **reste** de l'**aneth**, si désiré.

2



### Terminer la préparation

- Hacher grossièrement l'**aneth**.
- Couper la **tomate** en tranches de 0,5 cm (1/4 po).
- Couper le **concombre** en rondelles de 0,5 cm (1/4 po).
- Zester, puis presser la **moitié** du **citron**. Couper le **reste** du **citron** en quartiers.
- Égoutter les **câpres**.
- Retirer les **œufs** de l'emballage, puis les sécher avec un essuie-tout. Couper les **œufs** en deux, puis **saler** et **poivrer**.
- Couper les **bagels** en deux sur la longueur.

3



### Préparer la tartinade de fromage à la crème et griller les bagels

- Dans un bol moyen, ajouter le **fromage à la crème**, la **moitié** de la **crème sure** (toute la qté pour 4 pers.), la **moitié** de l'**aneth**, **2 c. à thé** de **jus de citron** (toute la qté pour 4 pers.) et le **zeste de citron**. **Saler** et **poivrer**, puis mélanger à l'aide d'une spatule, jusqu'à ce que le tout soit homogène.
- Transférer la **tartinade de fromage à la crème** dans un plat de service, puis parsemer de la **moitié** de l'**aneth restant**.
- Insérer les **bagels** dans le grille-pain. Griller de 2 à 3 min, jusqu'à ce qu'ils soient dorés. Couper les **bagels** en deux sur la largeur.