



## BAGELS AVOCAT CRUDITES, MORTADELICE ET SAUCE YAOURT

Pour 5 personnes — Préparation : 10 min. — Cuisson : min.

### Ingrédients :

- 10 tranches de Mortadélice
- 5 pains de type Bagels
- 5 tranches de fromage fondu
- 1 oignon rouge
- 250g de mélange roquette/mâche
- 1 avocat mûr
- 
- Pour la sauce yaourt
- 2 pots de yaourts grecs
- 1 cuill. à café de menthe séché
- 1 cuill. à café rase d'ail en poudre
- 1 citron
- Sel, poivre
- 

### Préparation :

Commencer par la préparation de la sauce yaourt:

Dans un bol, verser le yaourt grec, ajouter la menthe émietée finement, l'ail, le jus du citron; saler et poivrer.

Fouetter une minute puis réserver au frais, le temps que la sauce s'imprègne des différentes saveurs.

Couper l'oignon en lamelles fines. Eplucher l'avocat, le débarrasser du noyau et le couper en lamelle.

Couper les bagels en 2 et les passer 1 min au grille-pain.

Il suffit désormais d'assembler les sandwichs en déposant sur un première tranche de bagel, une tranche de fromage, 1 poignée de crudités, quelques tranches d'avocat et lamelles d'oignons, une ou 2 tranches de Mortadélice, saucer et refermer.