



## BAGELS AVOCAT CRUDITES, MORTADELICE OLIVES ET SAUCE YAOURT

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

### Ingrédients :

- 10 tranches de Mortadélice Olives
- 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 :

Commencez par la préparation de la sauce yaourt :

Dans un bol, versez le yaourt grec, ajoutez la menthe émietée finement, l'ail, le jus du citron ; salez et poivrez.

Fouettez une minute puis réservez au frais, le temps que la sauce s'imprègne des différents saveurs.

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

Coupez les bagels en 2 et les passer 1min 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 Olives, saucer et refermer.