

Pizza déjeuner au saumon fumé

[DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [PIZZAS](#) - [POISSONS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#)



NOMBRE DE PORTION : 2

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 5-7 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 pains naan
- 1/2 tasse (125 ml) de fromage à la crème
- 1 c. thé de poudre d'ail
- 1 c. soupe d'aneth fraîche, ciselée
- 1 c. soupe de ciboulette, ciselée
- 1 trait de jus de citron
- Sel et poivre

Garnitures :

- 80 à 125 grammes de saumon fumé, en tranches selon vos préférences
- Quelques fines lanières d'oignon rouge
- Quelques câpres
- 2 oeufs mollets
- Mélange d'épices Bagel Everything
- Quartier de citron frais, pour plus fraîcheur
- Sauce piquante au choix

Préparation

1. Préchauffer votre four ou votre airfryer à 350F. *
2. Dans un bol, mélanger le fromage à la crème, la poudre d'ail, l'aneth, la ciboulette et le jus de

citron. Saler et poivrer au goût.

3. Étendre la préparation sur les pains naans.
4. Garnir de saumon fumé, de câpres et d'oignon.
5. Enfournier ou mettre dans votre airfryer, pendant quelques minutes ou jusqu'à ce que le pain soit légèrement grillé.
6. Garnir des oeufs mollets, du mélange d'épices Bagel Everything et de sauce piquante.
7. Déguster avec une bonne salade.*Il est possible de la manger froide . Faire griller les pains naans avec un peu d'huile dans le four ou le airfryer et garnir par la suite.