

## Beignets- bagels au saumon fumé

Pour 8 beignets

### Pâte

**300 g de farine**

**1 paquet de levure sèche**

**1 c. à c. de sel**

**1¼ dl d'eau**

**1½ c. à s. d'huile**

**2 c. à s. de graines de lin**

**un peu d'eau** à badigeonner

**1 c. à s. de graines de lin**

1. Graisser la plaque à beignets, l'entreposer au frais.
2. Mélanger la farine, la levure et le sel.
3. Ajouter l'huile et l'eau et pétrir jusqu'à obtention d'une pâte lisse.
4. Diviser la pâte en 8, former chaque portion en boule et l'aplatir légèrement. Du bout d'une spatule, faire un trou au milieu de chaque boule aplatie (petite illustration). Disposer les anneaux ainsi formés dans la plaque préparée.
5. Badigeonner d'eau, parsemer de graines de lin. Laisser doubler de volume à couvert env. 1 h à température ambiante.

**Cuisson:** env. 10 min au milieu du four préchauffé à 220°C. Sortir les beignets du four, laisser refroidir sur une grille, couper horizontalement en deux.

### Garniture

**200 g de fromage frais**

(par ex. Philadelphia balance)

**1½ c. à c. de wasabi** (en tube)

**½ botte de ciboulette,**  
finement ciselée

**½ c. à c. de jus de citron**

**250 g de saumon fumé,** en  
tranches

1. Mélanger le fromage frais, le wasabi, la ciboulette et le jus de citron.
2. Tartiner cette masse sur les faces intérieures de chaque beignet coupé en deux. Garnir de saumon fumé et poser les chapeaux sur les fonds.

### Conseils:

- Le wasabi peut être remplacé par du raifort en pot ou du raifort frais râpé.
- Vous pouvez utiliser du cumin noir à la place des graines de lin.

