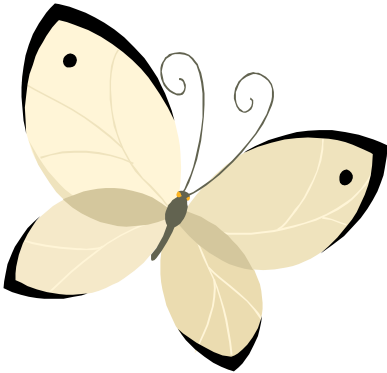


Papillon au fromage



Ingrédients :

2 bagels

Un peu de beurre

4 petites tomates italiennes

Sel et poivre au goût

4 tranches de fromage de votre choix

4 olives

8 tiges de ciboulette

Préparation :

Faire rôtir au grille-pain les bagels coupés en deux sur le sens de l'épaisseur.

Badigeonner de beurre, puis couper encore en deux pour faire des ailes de papillon. Déposer sur une plaque de cuisson.

Déposer les tranches de tomates sur les bagels, saler et poivrer. Couper les tranches de fromage en deux pour faire 2 triangles. Déposer un triangle sur chaque aile. Cuire quelques minutes sous le gril jusqu'à ce que le fromage soit fondu et légèrement doré. Déposer deux morceaux de bagel dos à dos dans l'assiette, puis garnir d'une olive pour la tête et de 2 tiges de ciboulette pour faire les antennes. Servir aussitôt.