Bagles au saumon fumé

**Ingrédients** :

15 tranches de saumon fumé

1 citron

1 boite de câpres

500 ml de fromage à la crème (p. ex. Philadelphia)

1 laitue (optionnel)

1 oignon (optionnel)

**Préparation** :

Couper les bagels en deux et les faire toaster légèrement.

Tartiner généreusement de fromage à la crème.

Découper les oignons en tranches fines.

Répartir le saumon et ajouter entre 5 et 10 câpres.

Ajouter quelques goutes de citron pour chaque bagel.

Ajouter quelques tranches d’oignon et un peu de laitue.

