



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris! X

**COUP
POUCE**

CONSEILS PRATIQUES

Une recette simple pour faire des bagels maison

28 AVR. 2022

PAR ZOÉ PARROT-LECA



Photographe : Unsplash | Alejandra Cifre González

Les bagels de Montréal sont reconnus partout dans le monde, et avec raison!

Tendres, bien dorés et juste assez croustillants, on pourrait en manger à toute heure du jour. Pourtant, saviez-vous que préparer ses propres bagels maison, c'est plus facile qu'on le croit?

LIRE AUSSI :

À ne pas manquer: le Salon du livre de Montréal

Suivez ces étapes pour préparer vos propres bagels à la maison et épater tous vos proches.

1. PÉTRIR LA PÂTE



© Adobe Stock

Commencez par mélanger 350g de farine dans un grand bol. Ajoutez-y 1 c. à thé de levure boulangère instantanée et 4 c. à thé de sel. Ajoutez 1 1/4 tasse d'eau, puis 2 c. à table de miel liquide. Pétrissez bien la pâte jusqu'à ce qu'elle soit bien lisse.

2. FORMER DES BOULES



© Adobe Stock

À l'aide de vos mains, venez former des boules d'environ 25cm de long. Étirez la pâte en rond et repliez-la autour de votre main. Laissez ensuite reposer la pâte une heure sur une plaque huilée afin qu'elle ait bien le temps de gonfler.

3. POCHER DANS L'EAU BOUILLANTE



© Adobe Stock

Pendant ce temps, remplissez une grande casserole d'eau, d'un peu de fécule de pommes de terre et 1 c. à table de miel et laissez bouillir. Déposez-y les bagels pour les pocher 3 minutes ou jusqu'à ce qu'ils gonflent.

4. CUIRE AU FOUR



© Adobe Stock

Préchauffez le four à 225°C/450°F, puis déposez les bagels sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé. Recouvrez les bagels de graines de sésame, de chanvre ou autres graines de votre choix.

5. LAISSER TIÉDIR



© Adobe Stock

Une plaque à la fois, laissez cuire les bagels 18 à 20 minutes, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. Laissez tiédir, puis dégustez!

Pour consulter l'article complet, [cliquez ici](#)

CES 7 INGRÉDIENTS PEUVENT REMPLACER LA FARINE

RECOMMANDÉ



VOICI COMMENT RÉALISER LA RECETTE
VIRALE DE PÂTES AU FROMAGE FÉTA

PAR ZOÉ PARROT-LECA
