



Bagel tout garni gratiné au Air Fryer (Friteuse à air)

[AIRFRYER \(FRITEUSE À AIR\)](#) - [DÉJEUNERS-BRUNCHS](#) - [OEUFS](#) - [RECETTES](#) - [REPAS](#) - [SANDWICHES](#)
- [THÉMATIQUES](#) - [VIANDES](#)



NOMBRE DE PORTION : 4

TEMPS DE PRÉPARATION :
5-10 MIN

TEMPS DE CUISSON :
8-10 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 2 bagels coupés en deux
- 1/2 tasse de mozzarella, râpé
- 1/2 tasse de cheddar, râpé
- 4 oeufs
- 2-3 tranches de prosciutto, coupées en gros morceaux
- Coriandre ou persil frais, ciselé
- Sel et poivre
- Facultatif : sauce piquante style tabasco ou sriracha

Accompagnements : cubes d'avocat, tomates fraîches

Préparation

Méthode de cuisson au Air Fryer:

1. Recouvrir le fond du Air Fryer (friteuse à air) de papier parchemin.
2. Mélanger les deux fromages dans un petit bol.
3. Mettre un peu de fromage sur le papier parchemin (4 petits ronds de la grosseur des bagels).
Diviser dans deux paniers au besoin ou cuire deux bagels à la fois si votre panier est trop petit.
4. Déposer, face coupée vers le bas, les bagels sur le fromage.
5. Craquer un oeuf dans le trou d'un bagel et faites de même pour les bagels restants.
6. Parsemer d'un peu de fromage.
7. Saler et poivrer.
8. Ajouter les morceaux de prosciutto sur les oeufs.
9. Cuire sur le mode air fryer à 350 F pendant 8 à 10 minutes selon votre amour pour le jaune qui coule. Plus au besoin. Personnellement, je recommande 8 minutes pour un oeuf bien coulant.
10. Parsemer d'herbes fraîches, de sauce piquante (optionnel).
11. Accompagner d'avocats et de tomates fraîches au goût.

Méthode de cuisson au four:

1. Préchauffer le four à 350 F.
2. Recouvrir une plaque de cuisson de papier parchemin.
3. Mélanger les deux fromages dans un petit bol.
4. Mettre un peu de fromage sur le papier parchemin (4 petits ronds de la grosseur des bagels).
5. Déposer, face coupée vers le bas, les bagels sur le fromage.
6. Craquer un oeuf dans le trou d'un bagel et faites de même pour les bagels restants.
7. Parsemer d'un peu de fromage.
8. Saler et poivrer.
9. Ajouter les morceaux de prosciutto sur les oeufs.
10. Cuire sur la grille du haut pendant 8-10 minutes selon votre amour pour le jaune qui coule. Plus au besoin.
11. Parsemer d'herbes fraîches, de sauce piquante (optionnel).
12. Accompagner d'avocats et de tomates fraîches au goût.

*NOTE : J'ai eu de meilleurs résultats au air fryer qu'au four. Le fromage a bien grillé tout en conservant le jaune bien coulant. Par contre, le fromage était plus cuit en dessous au four qu'au air fryer.