

# Assaisonnement pour bagel style Plein goût

*Assaisonnement typique, bien connu des amateurs de bagels! En le faisant soi-même, on obtient une version moins coûteuse que la plupart des versions du commerce.*

## Ingédients

### **Pour environ 2 c. à soupe**

- 2 c. à thé de graines de sésame blanc
- 1-1/2 c. à thé d'oignon émincé séché
- 1-1/2 c. à thé d'ail haché séché
- 1-1/2 c. à thé de graines de sésame noir
- 1 c. à thé de flocons de sel de mer (Maldon recommandé)
- 1/2 c. à thé de graines de pavot

### **Pour faire environ 3/4 de tasse**

- 2 c. à soupe + 2 c. à thé de graines de sésame blanc
- 2 c. à soupe d'oignon émincé séché
- 2 c. à soupe d'ail haché séché
- 2 c. à soupe de graines de sésame noir
- 4 c. à thé de flocons de sel de mer
- 2 c. à thé de graines de pavot

## Préparation

1. Mélanger ensemble les assaisonnements.
2. Conserver dans un contenant hermétique plusieurs semaines à température ambiante

