



CROQ'POMMES

2 personnes 20 minutes facile

Ingrédients

- 4 tranches de Brioche La Fournée Dorée
- 4 cuillères à soupe de compote de pommes nature avec morceaux
- 1 pomme Golden
- Sucre cassonade
- 1 à 2 pincée de cannelle en poudre
- ½ citron
- Beurre

Préparation

- 1- Dans un bol, mélanger 4 cuillères à soupe de compote de pommes avec un peu de jus de citron et 1 à 2 pincées de cannelle.
- 2- Éplucher la pomme et la couper en fines lamelles.
- 3- Beurrer légèrement les 4 tranches de Brioche et les parsemer d'un peu de sucre cassonade. Retourner 2 de ces tranches. Sur ces 2 tranches, étaler environ 2 cuillères à soupe de mélange compote-cannelle, puis disposer par-dessus les lamelles de pomme.
- 4- Arroser d'un filet de jus de citron et saupoudrer d'un peu de cassonade. Recouvrir avec les 2 tranches de Brioche restantes, face beurrée vers l'extérieur.
- 5- Cuire les croques au four à 180°C, 4 à 5 min, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés.

