

CROQ'POMMES

2 personnes20 minutesfacile

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.