

# Bagel au poulet, pomme et bacon

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 5 min

## Ingrédients pour 2 personnes :

2 pains à bagel  
150 g d'émincé de poulet  
6 tranches de bacon  
4 tranches d'emmental  
1 pomme  
1 cuil à soupe de mayonnaise

## Préparation : *Recettes de Caline*

Faites dorer les tranches de bacon puis égouttez-les  
sur une feuille de papier absorbant.  
Réservez.

Epluchez la pomme, coupez des rondelles pas trop épaisses  
et enlevez le centre (trognon), arrosez les d'un petit filet de jus de citron.  
Réservez.

Ouvrez les pains bagel en deux

Étalez un peu de mayonnaise sur chaque pain.

Déposez par dessus 1 tranche d'emmental, puis de l'émincé de poulet,  
suivi de 3 tranches de bacon, une rondelle de pomme,  
et finissez par 1 seconde tranche d'emmental.

Fermez les pains

Vous restez plus qu'à passer à table

**Bon appétit à toutes et tous !!**