

Bagel au poulet, pomme et bacon

Difficulté : Facile

Préparation : 10 min / Cuisson : 5 min

Ingédients 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 épaisse
et enlevez le centre (trognon), arrosez les d'un petit filet de jus de citron.
Réservez.

Ouvrez les pain bagel en deux

Etalez 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 finir par 1 seconde tranche d'emmental.

Fermez les pains

Vous reste plus qu'à passer à table

Bon appétit à toutes et tous !!