

Burger aux pommes

Ingédients pour 4 personnes :

4 pains à burger

Difficulté : Facile

3 pommes de type Pink Lady

Préparation : 10 min
Cuisson : 10 min

4 cuil. à soupe de caramel liquide

20 g de beurre

1 citron jaune

Préparation :

Epluchez les pommes et ôtez les trognons.

Coupez les en lamelles.

Une des 3 pommes doit être mise dans le jus de citron.

Réservez.

Poêlez les deux autres pommes avec le beurre
en les arrosant régulièrement pendant 10 min.

Toastez les pains dans une poêle ou un grille pain

Tartinez la mie de vos burgers de caramel liquide.

Montez vos burgers avec les tranches de pommes
poêlées et les tranches de pomme citronnée,
arrosez d'un peu de caramel liquide.
Refermez les burgers.

Vous reste plus qu'à déguster

Bonne dégustation à toutes & tous !!