

## SANDWICH CROISSANT OKA À L'ÉRABLE AVEC BACON CROUSTILLANT *et pommes caramélisées*

### Pour : 1 portion

- 2 tranches de **Lingot de croissant Au Pain Doré**
- 3-4 tranches de bacon
- 60g de **fromage Oka à l'érable** (râpé)
- 1 pomme (de préférence Honey Crisp ou Cosmic Crisp)
- 30g de beurre
- 100g de sucre cristallisé



- Placer le bacon sur une plaque recouverte de papier sulfurisé et cuire au four à 350°F jusqu'à ce qu'il soit croustillant.
- Couper la pomme en quartiers et retirer le cœur. Couper chaque quartier en 5-6 tranches moyennes.
- Placer une grande poêle antiadhésive sur feu moyen. Une fois la poêle chaude, ajouter le sucre et remuer constamment jusqu'à ce que le sucre commence à se dissoudre et à caraméliser jusqu'à une couleur légèrement ambrée.
- Une fois le sucre caramélisé, incorporer la moitié du beurre (15g).
- Ajouter délicatement les pommes et remuer pour bien enrober. Baisser le feu à doux et poursuivre la cuisson des pommes environ 5 minutes.
- Une fois les pommes cuites, déposer les tranches sur une plaque recouverte de papier sulfurisé. Réserver et laisser refroidir. Garder la sauce au caramel pour la garniture.
- Beurrer une face de chaque tranche de Lingot de croissant. Construire le sandwich du côté non beurré en superposant la moitié du fromage, le bacon, l'autre moitié du fromage et des tranches de pomme caramélisée. Griller comme un grilled cheese.
- Pour s'assurer que le fromage soit complètement fondu, mettre le sandwich au four environ 2-3 min à 350°F.
- Garnir le sandwich avec les tranches de pommes caramélisées restantes et la sauce au caramel.



Découvrez d'autres recettes exclusives et délicieuses mettant en vedette le Lingot de croissant et le fromage Oka à l'érable

[www.aupaindore.com](http://www.aupaindore.com)