

Chris cuisine, quelque part en Normandie



Passionnée de cuisine, conseillère Guy Demarle depuis juin 2013 en Haute Normandie, j'ai créé ce blog pour partager avec vous ma passion !



MINI BURGER AUX POMMES

Temps de préparation : 20mn

Temps de cuisson : 15 mn

Temps de pause :

Nb de personnes : 6 mini burgers

Nb de Smart point (pour les wetwet) : 3 par burger

Le marché :

- 2 œufs
- 1 CS de sirop d'agave
- 40g de farine
- 15g de fécule de farine
- 3 pommes
- 1cc de sucre roux
- 1cc de cannelle
- 200G de fromage blanc à 0%
- 1cc de sucre

Préparation :

1. Préparer la génoise :

Préchauffer le four à 180°

Séparer les blancs des jaunes et monter les blancs en neige.

Lorsqu'ils sont bien fermes, ajouter le sirop d'agave, les jaunes, la farine et la fécule.

Mélanger au fouet dans casser les blancs

Chris cuisine, quelque part en Normandie



Passionnée de cuisine, conseillère Guy Demarle depuis juin 2013 en Haute Normandie, j'ai créé ce blog pour partager avec vous ma passion !



Verser la génoise dans les empreintes palets

Enfourner 12 minutes.

2. Laisser refroidir
3. Peler les pommes et les couper en petits cubes.
4. Les mettre à caraméliser dans une poêle.
5. Au bout de 5 minutes ajouter le sucre roux et la cannelle
6. Remuer et laisser refroidir
7. Dans un saladier, mélanger le fromage blanc avec le sucre.
8. Couper les palets de génoise en deux.
9. Garnir avec du fromage blanc et des pommes
Recouvrir du second disque et y ajouter de nouveau du fromage blanc et des pommes

C'est prêt !!! Bonne dégustation