

Bouchées de délice au bacon et jalapeno

- Une recette parfaite de bouchées de délice au bacon et jalapeno!



Ingrédients :

- 6 à 8 tranches bacon coupés en petit morceau
- 1/2 tasse d'oignon tranché finement
- 1/2 tasse de piments jalapeno coupés finement
- 3/4 cuillère à thé **sauce Worcestershire**
- 3/4 cuillère à thé de moutarde sèche
- 2 tasses de fromage Mozzarella râpé
- 2 cuillère à soupe de ciboulette
- 1 **baguette de pain** (ou un **bon pain maison**)

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350°
2. Mettez le bacon dans une papillote de papier d'aluminium et faites cuire environ 12 minutes ou jusqu'à ce qu'il soit semi-croquant.
3. Dans un petit bol, mélanger la sauce Worcestershire et la moutarde sèche.
4. Couper une baguette de pain en tranches minces. Badigeonner chaque morceau (en utilisant un pinceau) avec la sauce Worcestershire/moutarde et ajoutez y le bacon, les piments et le fromage râpée.
5. Faire griller au four à broil, jusqu'à ce que le croûton soit doré et que le fromage soit fondue environ 6 à 7 minutes.
6. Ajoutez la ciboulette et ajoutez 1 ou 2 minutes de cuisson.

C'est une pure merveille. À servir en entrée.

“ *Préparez-vous un agréable 5 à 7 maison et servez ces délicieuses bouchées de délice au bacon et jalapeno .)*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)