



Inscrivez-vous à l'infolettre et profitez d'une foule de privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



Bouchées de saucisses au bacon et au fromage

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

- 1 lb petites saucisse européennes, cuites
- 9 tranches de bacon coupées en deux morceaux
- 2 cuillères à table beurre
- 1 tasse oignon haché finement
- 2 gousses d'ail hachées finement
- 1 tasse bière
- 3/4 tasses de sauce au fromage (voir la recette)
- 1 cuillère à thé sauce tabasco
- 1/2 cuillère à thé assaisonnement au chili

Préparation	40 minutes
Cuisson	35 minutes
Portion(s)	18 portions

VALEURS NUTRITIVES

Par portion avec 1 c. à tab/15 ml de sauce

Sodium	330 mg
Protéines	8 g
Calories	135
Total gras	10 g
Cholestérol	35 mg
Gras saturés	4 g
Total glucides	2 g

PRÉPARATION

1. Couper les saucisses en morceaux de 2 po (5 cm) de longueur. Enrouler un morceau de bacon autour d'un morceau de saucisse en serrant bien et le fixer à l'aide d'un cure-dents. Répéter avec le reste des saucisses et du bacon. Mettre les saucisses sur une plaque de cuisson tapissée de papier d'aluminium ou de papier-parchemin.

2. Cuire au four préchauffé à 400°F (200°C) de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que le bacon soit doré et légèrement croustillant. Laisser refroidir sur des essuie-tout pendant 10 minutes. Retirer les cure-dents (les jeter). (Vous pouvez préparer les saucisses jusqu'à cette étape et les mettre dans un contenant hermétique. Elles se conserveront jusqu'au lendemain au réfrigérateur.)

3. Entre-temps, dans une casserole, faire fondre le beurre à feu moyen. Ajouter l'oignon et l'ail et cuire, en brassant de temps à autre, de 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon soit tendre. Retirer la casserole du feu. Ajouter la bière, la sauce au fromage, la sauce tabasco et l'assaisonnement au chili et mélanger. Porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter pendant environ 10 minutes ou jusqu'à ce que la sauce ait épaissi. (Vous pouvez préparer la sauce jusqu'à cette étape et la mettre dans un contenant hermétique. Elle se conservera jusqu'au lendemain au réfrigérateur.)

4. Servir les saucisses accompagnées de la sauce chaude.

Donne 18 bouchées.