



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

privilèges!

Votre courriel

Je m'inscris!



Roulés au bacon et aux champignons

Par Coup de Pouce

**COUP
POUCE**

INGRÉDIENTS

- 4 tranches de bacon coupées en petits morceaux
- 2 1/2 tasses de champignons blancs hachés finement
- 1 oignon haché finement
- 4 oz de fromage à la crème
- 15 tranches de pains à sandwich
- 1/4 tasse de beurre fondu

Préparation 30 minutes

Cuisson 17 minutes

Portion(s) 1 portion

Crédits : Coup de pouce,

parution magazine

RECETTES TESTÉES

VALEURS NUTRITIVES

Par roulé

Sodium	73 mg
Protéines	1 g
Calories	50
Total gras	3 g
Cholestérol	7 mg
Gras saturés	1 g
Total glucides	6 g

PRÉPARATION

1. Dans un poêlon, cuire le bacon, les champignons et l'oignon à feu moyen-vif pendant 5 à 8 minutes ou jusqu'à ce que l'oignon soit tendre, le bacon croustillant et les champignons dorés. Ajouter le fromage. Mélanger délicatement et cuire jusqu'à ce qu'il ait fondu. Réserver.

2. Enlever les croûtes du pain et aplatir légèrement les tranches avec un rouleau à pâte. Tartiner chaque tranche de 2 c. à tab (30 ml) du mélange aux champignons réservé et la rouler; fixer à l'aide de cure-dents.

3. Déposer les rouleaux, joint vers le bas, sur une tôle à biscuits; couvrir et réfrigérer pendant au moins 1 heure (ou encore, mettre les roulés dans un contenant hermétique et les congeler; ils se conserveront 2 semaines au congélateur; dans ce cas, les laisser 30 minutes à la température ambiante avant de les mettre au four).

4. Badigeonner les roulés de beurre fondu et les déposer sur une plaque de cuisson couverte de papier-parchemin. Cuire au four préchauffé à 375°F (190°C) de 10 à 15 minutes ou jusqu'à ce qu'ils soient légèrement dorés. Retirer les cure-dents et couper les roulés en deux. Servir immédiatement.

Donne 45 roulés.