

Saucisses enrobées de bacon

- La recette parfaite de saucisses enrobées de bacon (Un classique facile!)



Quel hors-d'oeuvre délicieux que ces fameuses saucisses enroulées de bacon. Il s'agit d'une entrée plutôt calorique, mais on a bien le droit de sa gâter dans le temps des fêtes.



Ingrédients :

- 12 saucisses
- 1 paquet de bacon
- cassonade

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350°F (190 °C).
2. Couper les tranches de bacon en deux.
3. Mettez de la cassonade dans le fond d'une assiette et enrober le bacon dans la cassonade.
4. Coupez les saucisses en trois.
5. Enrouler les morceaux de bacon autour des saucisses. Piquer avec un cure-dent.
6. Placer sur le papier d'aluminium et faites cuire pendant 15 minutes. retourner et terminer la cuisson avec un autre 15 minutes.

“

Les saucisses enroulées dans le bacon sont un des plus grands classiques de nos party de famille! N'oubliez pas d'en faire une triple portion parce qu'elles vont toutes disparaître dans le temps de cligner des yeux...

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