

Bombe de boules de viande et de bacon

- Ces boules de viande enroulée de bacon sont absolument délicieuses!



Ingrédients :

- 2 gros oignons jaunes
- 1 lb (0,45 kg) de bœuf haché
- 1/4 de tasse (65 ml) d'oignons hachés
- 1/4 de tasse (65 ml) de persil haché
- 1/4 de tasse (65 ml) de champignons hachés
- 1 cuillère à soupe de cassonade
- 1 cuillère à soupe de sauce chili
- 1 cuillère à thé de sauce soja
- 1 cuillère à thé de **sauce Worcestershire**
- 1/4 de tasse (65 ml) de chapelure Panko
- 1 paquet de bacon
- 1 bouteille de sauce BBQ (style Kraft) ou **sauce BBQ maison**

Préparation :

1. Préchauffer le four à 425 °F (220 °C).

2. Retirer la pelure des oignons et conserver les gros morceaux.



3. Couper le restant de l'oignon finement (1/4 de tasse) et mettre dans un bol avec le bœuf, le persil, les champignons, la cassonade, la sauce chili, la sauce soja, la sauce Worcestershire et la chapelure. Bien mélanger.

4. Formez des grosses boules de viande hachée.

5. Placez deux morceaux d'oignons autour de vos grosses boulettes.



6. Enrouler de bacon.



7. Faites cuire dans le four préchauffer pendant 40 minutes. Badigeonner généreusement de sauce BBQ et faire cuire un autre 5 minutes.



8. Garnir de persil et servir!

“

C'est une recette qui est vraiment simple à faire et qui est extrêmement cochonne... Des boules de viande enrobées d'une bonne couche de bacon. À essayer :)

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