

Brie au bacon

- Un délicieux brie au bacon qui est absolument cochon!



Ingrédients :

- 1 brie de 8 onces
- 1/2 lb (0.22 kg) de bacon coupé en petits morceaux
- 1/4 de tasse (65 ml) de cassonade
- 1 cuillère à soupe de vinaigre de riz
- 1 cuillère à soupe de sirop d'érable
- une pincée de poivre
- une pincée de poivre de cayenne

Préparation :

1. Préchauffer le four à 350 °F (175 °C).
2. Dans une grande casserole, ajouter les morceaux de bacon et faire cuire pendant 10 à 15 minutes.
3. Égouttez le gras. Ajouter la cassonade, le vinaigre de riz, le sirop, le poivre et le poivre de cayenne. Faites mijoter pendant 2 à 3 minutes jusqu'à ce que ça fasse des bulles.
4. Tapissez une plaque à cuisson d'une feuille de papier d'aluminium. Graisser légèrement.
5. Ajouter le brie. Garnir du mélange de bacon et de sauce.
6. Faites cuire pendant 10 à 15 minutes!
7. Laissez refroidir.
8. Bon appétit!

“ *Je connais quelques gros fans de fromage et de bacon qui vont absolument raffoler de cette recette qui fait une entrée parfaite!*

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