



RECETTE

PORTIONS : 12 À 15 BOUCHÉES
CUISSON : 30 À 35 MINUTES

P'TITES SAUCISSES DANS LE BACON REVAMPÉES

Avec le Saucissier du Marché, les «p'tites saucisses» dans le bacon ne seront plus jamais les mêmes! Je vous les propose ici avec du chorizo pour un peu de piquant, mais vous aurez l'embaras du choix une fois devant le comptoir! Les possibilités sont (presque!) infinies!

INGRÉDIENTS

- 2 saucisses chorizos*
- Environ 6 tranches de bacon*
- Petits bâtonnets pour l'assemblage*

INSTRUCTIONS

1. Préchauffer le four à 375C.
2. Couper une tranche de bacon en 2 sur le sens de la longueur.
3. Enrouler 1 fois la tranche de bacon autour de la saucisse. Sécuriser avec le petit bâtonnet et couper la saucisse. Répéter avec toutes les saucisses.
4. Placer sur une plaque recouverte de papier parchemin et cuire au four de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que le bacon soit cuit et légèrement doré.
5. Servir avec une sauce au choix, et faire très attention : les saucisses seront très chaudes.