

ROULÉS AU BACON ET AUX CHAMPIGNONS

Ingédients :

- 4 tranches de bacon coupées en petits morceaux
- 2 ½ tasses (205 g) de champignons blancs hachés finement
- 1 oignon haché finement
- 4 oz/113 g (la moitié d'un paquet) de fromage à la crème
- 15 tranches de pains à sandwich (*j'ai eu besoin d'11 tranches !*)
- ¼ tasse (60 g) de beurre fondu

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 aplatisir légèrement les tranches avec un rouleau à pâte. Tartiner chaque tranche de 2 c. à soupe (30 ml) du mélange aux champignons réservé et la rouler; fixer à l'aide de cure-dents (*pas utilisé de cure-dents/ j'ai eu besoin de 11 tranches*).
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) (*j'ai congelé*).
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 (*trois pour moi*). Servir immédiatement.

Rendement : donne 45 roulés (pour 15 tranches).

Source : Coup de Pouce

<https://www.coupdepouce.com/cuisine/entrees-et-accompagnements/recette/roules-au-bacon-et-aux-champignons>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le jeudi 26 décembre 2019

<https://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2019/12/roules-au-bacon-et-aux-champignons.html>

