

SAUCISSES MIEL ET AIL

Ingrédients : 24 portions

- ½ tasse (125 ml) de miel
- 3 c. à soupe (45 ml) d'ail haché
- 2 c. à soupe (30 ml) de sauce soya ou tamari
- 1 paquet de saucisses cocktail de 250 g
- 8 tranches de bacon coupées en trois

Préparation :

1. Préchauffer le four à 400° F (205° C).
2. Dans un plat allant au four, mélanger le miel avec l'ail, la sauce soya et les saucisses.
3. Enrouler une portion de bacon autour de chaque saucisse et insérer un cure-dent à travers cette dernière.
4. Déposer les saucisses dans le plat et les enrober de sauce au miel.
5. Faire cuire au four de 8 à 10 minutes (*pour moi : jusqu'à ce que le bacon soit croustillant, environ 15-20 minutes*), jusqu'à ce que le bacon soit bien cuit.
6. Servir immédiatement.

Source : Pratico Pratiques - Cuisine

<http://www.pratico-pratiques.com/cuisine/recettes/saucisses-miel-et-ail>

« La fille de l'anse aux coques », Maripel, le lundi 9 janvier 2012

<http://lafilledelanseauxcoques.blogspot.com/2012/01/saucisses-miel-et-ail.html>