

SAUCISSES COCKTAILS

BACON ET CASSONADE



Ingrédients :

1 livre de bacon
1 (16 onces) paquet de saucisses cocktail
1 tasse de cassonade

Préparation :

Coupez les tranches de bacon en 3 parties égales.

Enrober chaque saucisse d'une bande de bacon

Enfiler les saucisses enveloppées sur des brochettes en bois.

Déposez les brochettes sur la plaque de cuisson préparée.

Saupoudrez de cassonade.

Temps de cuisson :

Préchauffer le four à 350 degrés f et tapisser une plaque de cuisson de papier d'aluminium. Cuire au four jusqu'à ce que le bacon soit croustillant et la cassonade (entre 40 minutes et 1 h tout dépend des fours)

Note :

Si vous les faites congeler, il est préférable de les faire dégeler avant de les mettre au four .Cuire au four à 350 pour environ 10 minutes approximativement.