



Cornichons au bacon au BBQ avec sa sauce crémeuse

[ACCOMPAGNEMENTS](#) - [BBQ](#) - [RECETTES](#) - [THÉMATIQUES](#)



NOMBRE DE PORTION : 12-14

TEMPS DE PRÉPARATION : 5 MIN

TEMPS DE CUISSON : 23-28 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: NON

Ingrédients

- 500 grammes de bacon, tranché mince
- 6-7 cornichons à l'aneth et à l'ail de grosseur moyenne
- Épices aux choix (j'ai personnellement utilisé le mélange d'assaisonnement Vivifiant de Tasty et/ou le mélange d'assaisonnement Relevé de Tasty)

Sauce :

- 1/4 tasse de mayonnaise
- 1/4 tasse de yogourt nature grec
- 2 c. thé du mélange d'assaisonnement Vivifiant de Tasty ou un mélange maison basilic, thym et zeste de citron
- 1 c. thé de poudre d'ail

Préparation

1. Préchauffer votre BBQ à 400-425 F.
2. Assécher légèrement les cornichons à l'aide d'un linge propre.
3. Couper les cornichons en deux sur le sens de la longueur.
4. Enrouler, le plus serrer possible, les cornichons dans la bacon.
5. Saupoudrer d'épices au goût.
6. Cuire à cuisson indirecte pendant 20-25 minutes en les retournant à la mi-cuisson.

7. Terminer la cuisson à feu direct jusqu'à ce que le bacon soit bien croustillant. Approximativement 2-3 minutes.
8. Laisser refroidir légèrement avant de déguster.
9. Pendant que les cornichons tempèrent un peu, mélanger tous les ingrédients de la sauce.
10. Les cornichons se dégustent avec ou sans sauce. Par contre, tremper dans la sauce, c'est un pur délice.