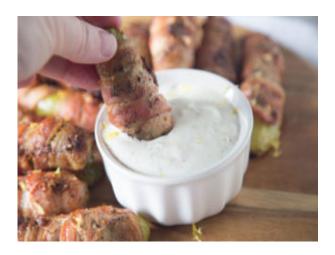


crémeuse

ACCOMPAGNEMENTS - BBQ - RECETTES - THÉMATIQUES



NOMBRE DE PORTION: 12-14

TEMPS DE PRÉPARATION:

5 MIN

TEMPS DE CUISSON:

23-28 MIN

TFMPS	DE	DEL	OC.
THMPS	1)H	кнь	'()\ ·

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.