

Temps de cuisson : 20 minutes

Temps de préparation : 15 minutes

Degré de difficulté : Facile



Oignons caramélisés aux morceaux de bacon et à l'érable

Ingrédients :

- 3 tranches de bacon style steak F. Ménard
- 1 c. table de beurre non-salé
- 1 oignon jaune moyen, émincé
- 1 c. table de sirop d'érable
- 1 c. table de vinaigre balsamique

Marche à suivre :

1. Couper en petits cubes les tranches de bacon. Faire cuire dans une casserole pendant 5 minutes ou jusqu'à qu'il soit légèrement croustillant. Déposer sur un papier absorbant et réserver.
2. Faire fondre le beurre à feu moyen dans la même casserole.
3. Ajouter les oignons et les faire suer pendant 15-20 minutes.
4. Ajouter le bacon, le sirop et le vinaigre et laisser cuire 3-4 minutes ou jusqu'à évaporation du vinaigre.
5. Servir chaud sur le fromage.

Tous les produits F. Ménard et Chef Georges sont en vente dans tous les IGA du Québec.