

# **Fudge au bacon**

## **Ingrédients**

- Un paquet de bacon à l'érable
- 1 1/2 tasse de pépites de beurre d'arachide
- 1 1/2 tasse de pépites de chocolat au lait
- 6 c. à soupe de beurre
- 1/4 c. à thé d'extrait d'érable (facultatif)
- 1 boîte de conserve de lait Eagle Brand
- Caramel selon vos besoins (facultatif)

## **Marche à suivre :**

1. Préchauffer le four à 400F et y faire cuire le bacon en déposant les tranches sur une plaque à biscuits environ 8 minutes. Si ce n'est pas assez cuit, continuer la cuisson encore quelques minutes. Le bacon doit être croustillant. Laisser refroidir puis couper en petits morceaux. Garder l'équivalent de trois ou quatre tranches pour mettre sur le dessus du fudge.
2. Mélanger tous les ingrédients à l'exception du bacon. Faire chauffer au bain-marie jusqu'à ce que les ingrédients soient tous fondus. Le mélange doit être bien brillant. Retirer du feu.
3. Mélanger le mélange de chocolat au bacon coupé. Versez dans un moule de pyrex de 8 pouces dans lequel vous aurez mis un papier saran dans le fond. Mettre le reste du bacon sur le dessus.
4. Si vous avez envie d'une touche de folie, verser un peu de caramel sur le dessus.
5. Mettre au frigo quelques heures jusqu'à refroidissement complet. Pour découper le fudge en beaux carreaux, c'est facile! Il suffit de tirer sur le papier saran et de sortir complètement le fudge pour le déposer sur une planche à découper!