

5
15

Bouchées croustillantes au bacon

PORTIONS

12 croustillants

TEMPS DE PRÉPARATION

12 minutes

TEMPS DE CUISSON

20 minutes

Information nutritionnelle

Par portion (1 croustillant): calories 180; protéines 6 g; matières grasses 10 g; glucides 16 g; fibres 1 g; fer 1 mg; calcium 18 mg; sodium 345 mg



On aime le [bacon](#)! Ici, il est sublimement mis en valeur dans de savoureuses [bouchées](#) faciles à préparer et parfaites pour l'entrée!

Ingrédients



Pâte à pizza 350g
(environ 3/4 de lb)



30 ml (2 c. à soupe) de
ciboulette fraîche
hachée



12 tranches de bacon
fumé à l'érable



Parmesan râpé 30 ml (2
c. à soupe)



Sauce marinara 180 ml
(3/4 de tasse)

[Sélectionner tous les ingrédients](#)

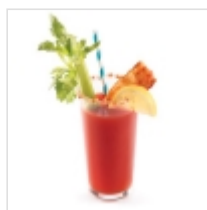
Prévoir aussi:

- 30 ml (2 c. à soupe) de beurre fondu
- 15 ml (1 c. à soupe) d'ail haché

Préparation

- 1 Préchauffer le four à 205 °C (400 °F).
- 2 Sur une surface farinée, étirer la pâte en un rectangle de 30 cm x 20 cm (12 po x 8 po).
- 3 Dans un bol, mélanger la ciboulette avec le beurre fondu et l'ail.
- 4 Badigeonner la pâte de beurre parfumé.
- 5 Tailler la pâte en douze bandes sur la longueur. Sur toute la longueur de chacune des bandes, déposer une tranche de bacon. Saupoudrer de parmesan.
- 6 Faire un noeud dans chaque bande. Déposer les noeuds de pâte sur une plaque de cuisson tapissée d'une feuille de papier parchemin en les espaçant.
- 7 Cuire au four de 20 à 25 minutes.
- 8 Pendant ce temps, réchauffer la sauce marinara dans une casserole ou au micro-ondes. Servir avec les croustillants au bacon.

Idée pour accompagner



Bloody Caesar au bacon

Humidifier le rebord de quatre verres à l'aide de 1 quartier de citron. Dans une petite assiette, mélanger 7,5 ml (1/2 c. à soupe) de sel de céleri avec 60 ml (1/4 de tasse) de bacon émietté. Tremper le rebord de chacun des verres dans la préparation au sel de céleri pour les givrer. Dans les verres, répartir 20 ml (4 c. à thé) de sauce Worcestershire et 500 ml (2 tasses) de cocktail de tomates et de palourdes (de type Clamato). Si désiré, répartir 160 ml (2/3 de tasse) de vodka dans les verres. Réchauffer 8 tranches de bacon précuit au micro-ondes selon les indications de l'emballage. Garnir les verres de tranches de bacon et, si désiré, de branches de céleri et de quartiers de citron.