

Confit de bacon à l'érable

- La meilleure recette de confit de bacon à l'érable au monde!



Ingrédients :

- 1 lb et demi de bacon coupé en morceaux de 1 pouce
- 1/2 oignon rouge haché finement
- 1 cuillère à soupe d'ail émincé
- 1/2 tasse (125 ml) de cassonade
- 1/2 tasse (125 ml) de café (liquide)
- 2 cuillères à soupe de sirop d'érable
- 2 cuillères à soupe de vinaigre balsamique
- 1 cuillère à soupe de moutarde de Meaux
- 1/2 cuillère à thé de flocons de poivre de cayenne

Préparation :

1. Dans une grande casserole, faites brunir le bacon. Lorsqu'il est cuit, mais pas croustillant, transférer sur du papier essuie-tout.
2. Retirer l'excès de gras et garder une cuillère à soupe.
3. Ajoutez les oignons et faites revenir pendant environ 5 minutes.
4. Ajouter l'ail.
5. Déglacer la casserole avec le vinaigre balsamique.
6. Puis, ajouter la cassonade, le café, le sirop la moutarde et le bacon.
7. Réduire et laisser mijoter pendant 1 à 2 heures ou jusqu'à ce que ça fasse une gelée.
8. Ajouter les flocons de poivre de cayenne.
9. Se conserve au réfrigérateur pendant 4 semaines dans un contenant hermétique.

“

C'est presque trop bon pour être vrai... Sur vos toasts ou juste en accompagnement, un délicieux confit de bacon à l'érable :) Wow!

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)