

Croquant de bacon et sirop d'érable

- Un glorieux croquant de saison au sirop d'érable et bacon!



Ingrédients :

- 2 tasses (500 ml) de sucre
- 1/2 tasse (125 ml) d'eau
- 1/2 tasse (125 ml) de beurre non salé
- 1/3 de tasse (85 ml) de sirop d'érable
- 1/2 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1 paquet de bacon bien cuit et émietté

Préparation :

1. Tapissez une plaque d'une feuille de papier parchemin.
2. Combinez le sucre, l'eau, le beurre et le sirop d'érable dans un chaudron. Faites chauffer à feu moyen élevé en mélangeant constamment pour empêcher le sucre de coller au fond.
3. Le mélange épaissira graduellement et au bout de 15 à 20 minutes, il aura une couleur de caramel. Utilisez un thermomètre à bonbon, la température devrait atteindre 300 °F (148 °C). Retirez du feu.
4. Saupoudrer le bicarbonate de soude et mélanger rapidement.
5. Ajouter les morceaux de bacon et mélanger juste assez pour le distribuer de façon égale.
6. Étendre sur le papier-parchemin et bien égaliser avec une spatule.
7. Faites refroidir.
8. Briser en morceaux.
9. Manger!



Ce délicieux dessert croquant est un mélange des deux meilleurs ingrédients au monde! C'est super facile à faire :)

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