

SAUCE CAMEL AU BACON

NIVEAU DE DIFFICULTÉ



SUGGESTION D'ACCOMPAGNEMENT

Servir sur de la crème glacée, du gâteau, des fruits grillés, des patates douces au four, etc.

VALEURS NUTRITIVES PAR PORTION

421
CALORIES

4 g
PROTÉINES

53 g
GLUCIDES

23 g
MATIÈRES GRASSES

5
minutes
PRÉPARATION

16
minutes
CUISSON

4 à 6
PORTIONS

COUPES



Bacon

INGRÉDIENTS

6	Tranches de bacon du Québec, coupées en tronçons	6
1/4 tasse	Beurre	65 ml
1 tasse	Cassonade, tassée	250 ml
2 c. à table	Sirop de maïs	30 ml
1/2 tasse	Crème 35 %	125 ml

PRÉPARATION

1. Dans une casserole, à feu moyen, faire revenir les tronçons de bacon jusqu'à ce qu'ils soient très croustillants, soit environ 10 à 12 minutes. Réserver sur un papier absorbant, en prenant soin de conserver 2 cuillères à table de gras de bacon dans la casserole.
2. Verser tous les autres ingrédients pour la sauce et porter à ébullition. Laisser cuire pendant 2 minutes.
3. Ajouter le bacon, mélanger délicatement.