Mini Chipolatas au Bacon

INGRÉDIENTS

- 2 barquettes de mini saucisses Madrange
- 12 tranches de bacon fumé
- 30 ml de sirop d'érable

Difficulté	Temps de préparation	Temps de cuisson	Nombre de personnes
★	10 min	15 min	X 5

Étape 1 Commencer par réchauffer le four à 180 °C

Étape 2 Couper les tranches de bacon en deux. Enrouler une demi-tranche de bacon autour d'une mini saucisse. Faire tenir l'ensemble avec un cure-dent. Déposer les saucisses sur une plaque de cuisson recouverte de papier sulfurisé et badigeonner de sirop d'érable.

Étape 3 Cuire au four de 15 à 20 minutes, jusqu'à ce que le bacon soit doré.