

Choux de Bruxelles enrobés de bacon

Portions : 20 ~ Préparation : 15 minutes ~ Temps de cuisson : 40 minutes



Ingrédients

- 10 tranches de bacon, coupées en deux sur la largeur
- 3 c. à soupe de sauce barbecue Bull's-Eye Bold Originale
- 10 gros choux de Bruxelles (1/2 lb ou 225 g), coupés en deux sur la longueur

Préparation

1. Chauffer le four à 400 °F.
2. Mettre le bacon, un peu à la fois, en une seule couche dans une assiette micro-ondable recouverte d'un essuie-tout; couvrir d'un deuxième essuie-tout. Chauffer à intensité ÉLEVÉE 1 1/2 min. (Le bacon ne sera pas bien cuit.)
3. Badigeonner le bacon de la sauce barbecue. Mettre 1 moitié de chou de Bruxelles, côté coupé vers le haut, au centre de chaque morceau de bacon; rabattre les extrémités du bacon sur le chou. Disposer, le joint en dessous, sur une plaque à pâtisserie à rebords. Répéter avec le reste du bacon et des moitiés de chou.
4. Cuire de 20 à 25 min ou jusqu'à ce que le bacon soit croustillant et que les choux soient tendres.