



## Bacon maison LOP caramélisés

Donne: 15 à 20

Temps de préparation: 10 minutes

Temps de cuisson: 25 à 30 minutes

### Ingrédients

½ livre	<b>Bacon maison LOP</b> tranchées épaisses
½ tasse	cassonade clair, légèrement tassée
½ tasse	pacanes hachées ou entiers
2 c. à thé	de sel kasher
1 c. à thé	de poivre noir fraîchement moulu
1/8 c. à thé	de poivre de Cayenne
2 c. à soupe	de sirop d'érable pur



### Méthodes

Préchauffer le four à 375 degrés. Tapisser une tôle à biscuit d'une feuille de papier d'aluminium (pour un nettoyage facile) et placer une grille à cuisson sur le dessus.

Mélanger la cassonade et les pacanes dans un robot culinaire jusqu'à ce que les pacanes soient finement broyées. Ajouter le sel, le poivre noir et le poivre de Cayenne et broyée de nouveau. Ajouter le sirop d'érable et broyée de nouveau pour humidifier les miettes.

Couper chaque tranche de **bacon LOP** en deux sur la largeur et aligner les pièces sur la grille de cuisson sans toucher. Avec une petite cuillère, répartir uniformément le mélange de noix de pécan sur le dessus de chaque morceau de bacon, en utilisant la totalité du mélange. Cuire au four pendant 25 à 30 minutes, jusqu'à ce que la garniture est très doré mais pas brûlé. Si le bacon est sous cuit, il ne sera pas croustillant quand il refroidira.

Pendant qu'il est chaud, transférer le bacon dans une assiette recouverte de papier absorbant et laissez refroidir. Servir à la température ambiante.

**Bon appétit!!!**