



Tartinade de bacon LOP & Oignon à la mijoteuse



Fait 2 ½ tasses
Préparation: 10 minutes
Cuisson: 3 heures 30 minutes
Durée totale: 3 heures 40 minutes

Ingrédients

1 1/2 lb (750 g) **Bacon maison LOP** tranchée, coupée
2 oignons, coupés en dés
3 échalotes, coupées en dés
3 gousses d'ail, haché fin
1/2 tasse (125 mL) vinaigre de cidre de pomme
1/4 tasse (60 mL) sirop d'érable
2 c. à soupe (30 mL) de cassonade tassée
1 c. à thé (5 mL) de poivre fraîchement moulu
1/4 tasse (60 mL) bourbon ou whisky
1/2 tasse (125 mL) eau

Méthode

Chauffer une grande poêle à feu moyen. Ajouter la moitié du **bacon maison LOP**. Cuire en remuant de temps en temps pour les 8 à 10 minutes ou jusqu'à ce que doré et croustillant, drainer l'excès de graisse au besoin. Réserver. Répéter avec le reste du bacon et réserver 1 cuillère à soupe (15 ml) de gras. Mettre le bacon de côté.

Essuyer la poêle avec un papier absorbant. Réchauffer le gras de bacon à feu moyen. Ajouter les oignons, les échalotes et l'ail. Cuire, en remuant de temps en temps, pendant 8 minutes, ou jusqu'à ce que les légumes soient tendres. Ajouter le vinaigre, le sirop d'érable, la cassonade et le poivre au mélange. Porter à ébullition, en grattant les sucs de viande.

Transférer le mélange dans la mijoteuse avec le bourbon et de l'eau. Cuire à découvert, à haute puissance, en remuant de temps en temps, pour les 3 à 4 heures, ou jusqu'à ce que le mélange soit en sirop.

Transférer la moitié du mélange à un robot ménager; impulsions jusqu'à consistance lisse. Incorporer la moitié restante. Refroidir. Conserver au réfrigérateur dans un contenant hermétique pour un maximum de 5 jours. Porter à la température ambiante pendant 30 minutes avant de servir.

Conseils de Cook:

Des ingrédients simples cuits ensemble pour créer cette savoureuse tartinade addictif. Étendre sur vos hamburgers préférés, du fromage ou du brie grillé garni pour les animer et ajouter de la saveur fantastique.

Bon appétit!!!!