



Plats d'accompagnement

Torches de lard

Pour 4 personnes.

Ingrédients

8 tranches de bacon (grand)

Voor de marinade

1 cuillère à soupe de persil (haché fin)

1/2 cuillère à café poivre de cayenne

1 cuillère à café poudre de paprika

1 gousse d'ail (pressée)

huile d'olive

poivre

sel

Méthode de préparation

Mélangez les ingrédients pour la marinade. Salez et poivrez. Faites mariner les tranches de lard au moins 30 minutes.

Retirez les tranches de lard de la marinade et coupez-les en trois dans la longueur mais pas jusqu'au bout.

Enfilez le morceau fixe sur un bois à brochette et faites alors tourner les trois lamelles de lard dans des sens opposés comme une spirale autour du bois à brochette.

Grillez les torches de lard bien dorées et bien cuites sur le barbecue durant 5 minutes. Retournez-les régulièrement.

Ustensiles de cuisine

Bois à brochette

Barbecue

