



Collations

Plats d'accompagnement

Brochettes grillées au bacon et à l'ail

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes bacon (en fines tranches)
2 brins romarin
2 gousses d'ail
huile d'olive
poivre
sel

Pour la pâte

42 grammes de levure (fraîche)
175 millilitres de lait (tiède)
500 grammes de farine
1/2 cuillère à café sucre
sel

Méthode de préparation

Tamisez la farine dans un plat et faites un petit puits au milieu. Saupoudrez une pincée de sel le long des bords de la farine. Émiettez la levure dans un petit peu de lait (4 cs par un piece du levure). Ajoutez le sucre, mélangez et laissez reposer 5 minutes.

Versez le mélange de levure dans le puits et mélangez à la farine. Ajoutez le reste du lait et pétrissez jusqu'à obtenir une pâte lisse. Formez une boule de pâte, couvrez avec un essuie de cuisine propre et laissez lever 40 minutes.

Roulez la pâte jusqu'à une épaisseur de 4 mm puis coupez-la en longues lamelles de 40 x 2 cm. Garnissez chaque lamelle de 2 tranches de bacon puis enroulez-les en spirale autour de bâtonnets de bois.

Hachez le romarin finement et pressez l'ail dessus. Ajoutez un filet d'huile d'olive puis salez et poivrez. Mélangez bien. Badigeonnez les brochettes avec ce mélange puis faites-les griller bien dorées sur le barbecue. Retournez-les régulièrement.

Conseils:

- Un délice avec du tzatziki.
- Faites d'abord tremper les bâtonnets 10 minutes dans de l'eau. Ainsi ils ne brûlent pas sur le barbecue.

Ustensiles de cuisine

Passoire

Barbecue

