



Autre

Confiture bacon

Pour 4 personnes.

Ingrédients

500 grammes de tranches de bacon (coupé)

6 cuillères à soupe de vinaigre balsamique

1 cuillère à café de poivre de cayenne

10 cuillères à soupe de sucre brun

1 oignon (pressée)

1 gousse d'ail

Méthode de préparation

Rôtissez le bacon dans une poêle sans matière grasse et laissez fondre le gras du lard. Éliminez la graisse superflue. Ajoutez l'ail et l'oignon et faites-les revenir puis ajoutez le sucre brun et laissez dissoudre. Déglacez le tout avec le balsamique puis poivrez avec le Cayenne. Laissez le tout mijoter encore 2 minutes jusqu'à ce que ça devienne sirupeux.

Conseil de conservation:

3 à 4 jours dans un bocal en verre au frigo.

Conseil:

en cas de réutilisation: retirez la portion souhaitée du pot et réchauffez-la légèrement (réchauffez maximum 1 fois).

