



Collations
Plats d'accompagnement
Autre

Onion rings au lard

Pour 4 personnes.

Ingrédients

Pour les oignons

2 oignons (blancs, en anneaux de 1 cm)
1 cuillère à café de poivre de cayenne
1 cuillère à café poudre de paprika
20 tranches de bacon
1 pot d'ananas

Pour la marinade

2 cuillères à soupe de vinaigre de cidre
2 cuillères à soupe de sirop de Liège
60 millilitres sirop d'agave
120 millilitres de ketchup

Méthode de préparation

Mélangez tous les ingrédients pour la marinade et portez à ébullition. Réduisez le feu et laissez mijoter 30 minutes.

Passez les anneaux d'oignon dans la marinade. Sur chaque tranche d'ananas déposez un anneau de la même taille. Enroulez chaque anneau de 4 tranches de lard. Maintenez avec un cure-dents en bois. Assaisonnez avec du poivre de Cayenne et du paprika en poudre. Rôtissez-les bien dorés sur le barbecue. Retournez régulièrement.

Badigeonnez les anneaux cuits avec la sauce. Grillez-les encore une dizaine de minutes.

Conseil: Pas de temps? Mettez quelques torchettes de lard sur le barbecue!

Ustensiles de cuisine

Cure-dent
Barbecue
Poêle à griller

