



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

