Rondelles d'oignon panées au bacon



Ingrédients

10

- 1125 g de bacon (en tranches)
- 125 g de salsa de mangue et habanero Bresc
- 125 g de marinade Bresc pour viande de porc
- 75g de glaçage Bresc prunes et gingembre
- 8 oignons doux
- poivre, sel

Méthode de préparation

Nettoyer les oignons et les couper en rondelles de 1,5 cm. Garder les anneaux intacts et retirer la partie centrale. Badigeonner les anneaux de marinade pour viande de porc. Enrouler les tranches de bacon autour des rondelles d'oignon afin de les recouvrir. Utiliser un pic à brochette si nécessaire. Faire griller les rondelles à 120 °C pendant 50 minutes. Napper les rondelles d'oignon avec le glaçage aux prunes et au gingembre, laisser reposer 10 minutes, saler et poivrer si nécessaire. Servir avec la salsa de mangue et habanero.

Produits Bresc utilisés



Bresc Glaçage prunes et gingembre 450g



Bresc Marinade pour viande de porc 1000g



Bresc Salsa de mangue et habanero 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000