

Bacon Fumé maison

Recette pour 4

Description

Le bacon a un autre niveau!

Pour accélérer l'effet de fumer, coupez la flèche de bacon en tranche de 5 mm d'épaisseur.

L'astuce du chef

Utilisez le mélange d'épices que vous préférez!

Ingrédients

Bacon fûmé

- 1 Lb Bacon
- 75 Ml Sirop d'érable
- 2 Cuil. à thé Garam masala

Préparation

- Temps de préparation **60 mins**
- Préchauffez votre **fumoir ou BBQ** à **325 F°**

Bacon fûmé

Frottez votre flèche de bacon avec le sirop d'érable et les épices.

Dans votre fumoir ou grillerd eggs, faites fumer le bacon pour 30-40 minutes a température moyenne.

Bon appétit!