

BACON CROUSTILLANT AU FOUR



Le bacon au four est devenu populaire en Amérique du Nord pour sa simplicité et son efficacité, offrant un croustillant uniforme difficile à obtenir à la poêle. Cette méthode est largement utilisée dans les diners, les hôtels et les brunchs familiaux depuis les années 1970, car elle permet de cuire de grandes quantités en une seule fois.

Infos

- **Temps de préparation:** 2 mins
 - **Temps de cuisson:** 18 mins
 - **Portions:** 3
-

Ingredients

- 8 à 12 tranches de bacon
 - (Option) Poivre noir moulu
 - (Option) Sirop d'érable ou miel pour une version caramélisée
-

Préparation

Etape 1

Préchauffe le four à 200°C. Recouvre une plaque de cuisson avec du papier sulfurisé. Dépose les tranches de bacon à plat, sans les superposer. Ajoute un léger filet de sirop d'érable pour un bacon sucré-salé.

Etape 2

Enfourne pendant 15 à 20 minutes, selon le niveau de croustillant voulu, 15 min : bacon souple et doré, 18-20 min : bacon très croustillant.

Etape 3

Sors la plaque et dépose les tranches sur du papier absorbant pour enlever l'excès de gras. Servez chaud ou laissez refroidir pour un résultat encore plus croquant.