



Hors-d'œuvre de haricots verts enrobés de bacon avec trempette au raifort

Action de grâce 25 minutes



Hors d'œuvres 🍁



Tranches de
bacon
200 g | 400 g



Haricots verts
340 g | 500 g



Ciboulette
7 g | 14 g



Sauce crémeuse
au raifort
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Mayonnaise
2 c. à soupe |
4 c. à soupe



Épices de
Montréal
1 c. à soupe |
2 c. à soupe

Allergènes Hé, les cuisiniers! Vous trouverez les informations nutritionnelles sur le site Web ou dans l'appli.

Les ingrédients sont emballés dans des installations où l'on manipule aussi des œufs, du poisson, des crustacés, des fruits de mer, du lait, de la moutarde, des arachides, du sésame, du soya, des sulfites, des noix et du blé.

1



Préparer

- Avant de commencer, préchauffer le four à 220 °C (425 °F).
- Laver et sécher tous les fruits et légumes.

- Parer les **haricots verts**.
- Couper les **tranches de bacon** en deux sur la largeur. (**REMARQUE** : Pour 2 pers., il y aura 16 morceaux; pour 4 pers., il y en aura 34.)

2



Enrober les haricots verts de bacon

- Placer **5 ou 6 haricots verts** perpendiculairement sur chaque morceau de **bacon**. Enrouler fermement le **bacon** autour des **haricots verts** pour former des paquets, puis les transférer, joint vers le bas, sur une plaque à cuisson recouverte de papier d'aluminium.

3



Cuire les paquets de haricots verts

- Arroser les **paquets de haricots verts** de **½ c. à soupe** (1 c. à soupe) d'**huile**, puis assaisonner d'**épices de Montréal**.
- Rôtir au **centre** du four de 18 à 22 min, jusqu'à ce que le **bacon** soit croustillant**.

4



Préparer la sauce au raifort

- Émincer la **ciboulette**.
- Dans un petit bol, ajouter la **sauce au raifort**, la **ciboulette** et la **mayonnaise**. Bien mélanger.

5



Terminer et servir

- Transférer les **paquets de haricots verts** enrobés de **bacon** dans un plat de service.
- Servir la **sauce au raifort** comme trempette.

**Cuire jusqu'à ce que la température interne atteigne au moins 74 °C (165 °F).