

Et si on dégustait des...

Fleurs de bacon au sirop d'estragon

Par Cath, Blogueuse
<http://pockcath.canalblog.com/>

Ingrédients :

- 1 pâte feuilletée
- 20 tranches de Bacon
- Sirop d'Estragon d'Eloïde

Découpez des bandes de 1,5/2 cm de largeur dans votre pâte à l'aide d'une roulette crantée. Enduisez-les de sirop d'Estragon à l'aide d'un pinceau.



Coupez vos tranches de bacon en deux puis chaque moitié en 3. Au bout d'une bande pâte déposez 3 morceaux de Bacon ** puis roulez le tout..



Si les bandes de pâtes sont trop longues coupez-les. Pour le bacon, vous pouvez en acheter des petites tranches que vous couperez en deux. Cela formera une rose.
Posez sur une plaque et mettez à four chaud 180 ° pendant 15 à 20mn.

Vous pouvez les congeler et les repasser au four au moment de servir.