



Petites saucisses au bacon dans la sauce à côtes levées

Ingrédients:

6 tranches de bacon

6 saucisses fumées

3/4 de tasse de sauce à côtes levées à l'ail V-H

***Préparation:** Couper les tranches de bacon en deux. Couper les saucisses fumées en 3 ou 4 portions. Enrouler le bacon autour de chaque saucisse. Attacher avec un cure dent. Mariner dans la sauce à côtes levées à l'ail pendant 4 heures. Cuire au four à 425° degrés jusqu'à ce que le bacon soit croustillant environ 10 à 15 minutes.*