

# Sandwich BLT (Bacon-Laitue-Tomate)

Source de la recette :

<https://www.ricardocuisine.com/recettes/7176-sandwich-bl-bacon-laitue-tomate>

**Portions : 2 portions**

**Préparation : 15 minutes**

**Cuisson : 15 minutes**

## Ingrédients

- ✓ 4 tranches de bacon
- ✓ 4 tranches de pain, grillées
- ✓ 60 ml (1/4 tasse) de mayonnaise
- ✓ 2 feuilles de laitue frisée
- ✓ 2 à 4 tranches de tomate
- ✓ Sel et poivre

## Préparation

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer le four à 200°C (400°F). Tapiser une plaque de cuisson de papier parchemin.
2. Répartir les tranches de bacon sur la plaque. Cuire les tranches de bacon au four environ 15 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient croustillantes. À la sortie du four, éponger les tranches dans du papier absorbant.
3. Tartiner le pain de mayonnaise. Sur deux tranches de pain, répartir la laitue, les tomates et le bacon. Sel et poivre. Refermer le sandwich.



Recettes des  
ateliers-bouffes  
de la  
Maison des jeunes  
L'Envol  
de Sainte-Foy