

# RECETTES : SURPRISE À JEAN NICOLAS

## BROWNIES AU BACON



## INGRÉDIENTS

- ✓ Makes +- 16 portions depending on square sizes
- ✓ 200g Hickory Smoked Bacon
- ✓ 200g Maple Cured Bacon
- ✓ 4 Tbsp Maple Syrup
- ✓ 300g Good Quality Dark Chocolate
- ✓ 125g Unsalted Butter
- ✓ 1 cup Granulated Sugar
- ✓ 1/2 cup Light Brown Sugar
- ✓ 4 Large Eggs
- ✓ 2 tsp Vanilla Extract
- ✓ 1 cup Plain Flour
- ✓ 1 tsp Salt

## INSTRUCTIONS

1. Finely dice the bacon
2. Heat a pan on medium high heat and add a small splash of oil
3. Fry the diced bacon until crispy and golden
4. Turn the heat down to medium and add the maple syrup
5. Stir bacon around until it's all coated with syrup
6. Cook for about 1-2 minutes, until the bacon is sticky with maple syrup
7. Remove from heat and pour the candied bacon onto parchment paper, use a wooden spoon or fork to spread the bits around (don't use your fingers!)
8. Leave to cool
9. Preheat oven to 180°C (160°C Fan Assisted)
10. Line an 8"x8" square baking tin with parchment paper
11. Tip: Let the parchment hang over the sides of the baking tin, these overhangs become useful handles when removing the cake from the tin
12. Melt butter and chocolate together in a heavy pot over medium heat, stirring occasionally
13. Stir in sugars and remove from heat

14. Leave to cool for about 15 - 20mins
15. Once cooled, whisk in the eggs and vanilla
16. Fold in the flour and salt
17. Pour the brownie mixture into the prepared tin
18. Break up the candied bacon and sprinkle half over the top of the brownie batter
19. Bake for about 40mins (a toothpick should come out with sticky brownie mixture but not unbaked batter)
20. Remove from the oven and sprinkle with the rest of the candied bacon
21. Leave to cool on a wire rack for about 20mins
22. Carefully lift cake out of tin using parchment paper overhang and leave on a wire rack to cool completely
23. With a warm and wet knife, trim edges off the brownie
24. Cut brownie into pieces and spoon over cooled and slightly thickened chocolate Jack Daniel's glaze
25. Serve with Jack Daniel's Honey whipped cream

## JACK DANIEL'S HONEY WHISKEY WHIPPED CREAM

### INGRÉDIENTS

- ✓ 1 cup Whipping Cream
- ✓ 2 Tbsp Powdered Sugar
- ✓ 1-2 Tbsp Jack Daniel's Honey Whiskey Whipped Cream (to taste)

### INSTRUCTIONS

1. Pour cream into a cold bowl with powdered sugar and Jack Daniel's
2. Beat with a whisk or electric mixer just until medium to firm peaks form (Don't overbeat! You don't want to make Whiskey butter. Well, not for this recipe anyway)

## JACK DANIEL'S GLAZE

### INGRÉDIENTS

- ✓ 100gr de chocolat noir
- ✓ 50gr de whisky
- ✓ 70gr d'eau

### INSTRUCTIONS

1. Mélanger tous les ingrédients et faire chauffer à feu doux (au micro-ondes ou sur un le four)
2. Leave to cool and thicken up before pouring over the brownies

## LIMONADE AU MELON D'EAU ET ROMARIN

### INGRÉDIENTS

- ✓ 1 1/4 cup fresh-squeezed lemon juice
- ✓ 3/4 to 1 cup simple syrup – 1 cup of water for 1 cup of sugar or any other sugar substitute (You can add more or less depending on how you like it!)
- ✓ 6 cups water
- ✓ ½ seedless watermelon

### INSTRUCTIONS

1. Make your simple syrup; Boil 1 cup of water and 1 cup of sugar until sugar is dissolved.
2. Add in the fresh squeezed lemon juice and pour into a heatproof glass pitcher. Refrigerate until cold.
3. Cut chunks of watermelon and blend until almost liquid.
4. Mix the lemonade with the watermelon and add a sprig of rosemary

## PACANES PRALINÉES AU SIROP D'ÉRABLE ET JACK DANIEL'S

### INGRÉDIENTS

- ✓ 1 tasse pacanes entières
- ✓ 1/3 tasse sirop d'érable
- ✓ 2 cs. de Jack Daniel's (JD)

### INSTRUCTIONS

1. Laisser bouillir le sirop d'érable ainsi que le JD en les brassant de temps en temps jusqu'à ce que les cristaux de sucre d'érables se forment.
2. Retirer du feu et ajouter les pacanes ; bien mélanger
3. Étendre les pacanes dans une plaque et sur du papier parchemin pour les faire refroidir et conserver dans un contenant hermétique à l'abri du soleil et de l'humidité.

## SALADE DE HARICOTS VERTS TRUFFÉE

### INGRÉDIENTS

- ✓ 4 tasse(s) de haricots verts équeutés
- ✓ 1 pomme verte, en dés
- ✓ 1/2 bulbe de fenouil émincé à la mandoline
- ✓ 5 radis émincés à la mandoline
- ✓ 1 échalote finement émincée
- ✓ Le zeste et le jus de 1 citron
- ✓ 1 c. à thé d'huile de truffe
- ✓ 1/3 tasse(s) d'huile d'olive
- ✓ 3 c. à soupe de ciboulette ciselée
- ✓ Sel et poivre du moulin, au goût

### INSTRUCTIONS

1. Dans une casserole d'eau bouillante salée, blanchissez les haricots 5 minutes et plongez- les ensuite dans un bol d'eau glacée.
2. Dans un saladier, combinez tous les ingrédients et servez. Cette salade peut aussi être faite à l'avance.

## SALADE DE PÂTES FRAÎCHES


### INGRÉDIENTS

- ✓ 2 paquets de 500 g de pâtes fraîches
- ✓ 8 boîtes de tomates cerise, coupées en quatre
- ✓ 45 ml (3 c. à soupe) de parmesan, râpé
- ✓ Une dizaine de feuille de basilic
  
- ✓ **VINAIGRETTE**
- ✓ 15 ml (1 c. à soupe) de zestes de citron
- ✓ 30 ml (2 c. à soupe) de jus de citron
- ✓ 80 ml (1/3 t.) d'huile d'olive
- ✓ 1 gousse d'ail
- ✓ Sel et poivre, au goût

### INSTRUCTIONS

1. Dans une casserole d'eau bouillante salée, cuire les pâtes selon le mode de préparation indiqué sur l'emballage. Égoutter.
2. Mélanger tous les ingrédients de la vinaigrette jusqu'à l'obtention d'une texture homogène.
3. Dans un saladier, mélanger les pâtes avec la basilic, les tomates, le parmesan et la vinaigrette.

COCKTAIL AU JACK DANIEL'S ET DR. PEPPER



Pop your **JACK DANIEL'S** Cherry

Try  
a

DELICIOUS  
**Cherry**

WHISKEY SMASH  
**COCKTAIL**

- 1 oz Jack Daniel's
- 1 oz Amaretto
- Splash of Cranberry Juice
- Fill with Dr. Pepper

Pour over ice and garnish with cherries



Nuts-free  
alternative  
• Replace The  
Amaretto & JD by  
the Jack Daniels  
Honey

Go Ahead, Ladies & Gentlemen, let the good times roll