Finger food

Pruneaux au lard fumé

20 min	10 min	10 min	0	202
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

8 unité(s) entière(s) **Pruneau(x)**

200 g **Lard fumé**

Étape 1

Préparation

1. Préchauffer le four à 170°C (Th.5-6).
2. Couper les tranches de lard en deux, dans le sens de la largeur.
3. Prendre un à un les pruneaux dénoyautés et les enrouler dans une demi-tranche de lard fumé.
4. Fermer chaque pruneaux au lard avec un cure-dents en bois.
5. Disposer les pruneaux sur une plaque, avec du papier siliconé ou sulfurisé dessous.
6. Enfourner et faire dorer 10 minutes.
7. Sortir du four et servir les pruneaux au lard chauds.