



Finger food

Pruneaux au lard fumé



20 min 10 min 10 min

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

0

REPOS

202

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.