

PRUNEAUX FARCIS À LA POMME EN HABIT DE LARD



Pour 16 pruneaux

- 8 tranches de poitrine de lard très fines
- 16 pruneaux dénoyautés
- 1/2 pomme
- pics en bois

Je coupe les tranches de lard en deux...

Je coupe la pomme en petits dés puis j'introduis un petit morceau dans chaque pruneau, puis je l'enroule avec la demie tranche de lard...

Je les place sur une plaque recouverte de papier sulfurisé, puis je mets celle-ci au four, si vous avez une fonction "rôtisserie", c'est l'idéal sinon vous mettez votre four en mode "gril" pendant 8 à 10 minutes en les retournant...

A la sortie du four, je les installe joliment sur un plat à l'aide de pics en bois...

Je vous suggère de les laisser reposer quelques minutes avant de les servir pour éviter de se brûler la langue...