

PRUNEAUX AU BACON & AU FROMAGE



Recettes100faim.fr

Ingrédients :

- 26 pruneaux
- 26 tranches de bacon
- Fromage de chèvre ou fourme d'Ambert 60g
- 26 cure-dents

Astuces :

- Remplacer les pruneaux par des abricots secs ou des figues séchées.
- Remplacer le chèvre ou la fourme par un morceau de mozzarella ou autre fromage en fonction de vos goûts.

Préparation : 10 minutes | Cuisson : 10 minutes
Repos au frais : 1 heure | Pour 26 bouchées

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Faire une entaille sur les pruneaux, enlever le noyau si besoin.
3. Couper le fromage en cube et déposer un cube de fromage dans l'entaille du pruneau. Refermer le pruneaux sur lui-même.
4. Plier la tranche de bacon sur elle-même, l'enrouler autour du pruneaux et planter un cure-dent au milieu.
5. Enfourner 10 minutes en vérifier en cours de cuisson : le bacon doit un peu durcir (mais pas trop!) et le fromage doit fondre.
6. Servir directement.



@Recettes100faim.fr