

Bouchées de pruneaux aux amandes

Préparation : 15 mn, cuisson : 9 mn.

Pour 4/5 personnes.

10 pruneaux d'Agen demi-secs, 10 tranches fines de poitrine fumée, 30 amandes entières mondées, 2 c à soupe d'huile.

Préchauffer le four sur thermostat 8 (240°C).

Préparer les pruneaux : retirer le noyau. Le remplacer par trois ou quatre amandes en laissant dépasser à moitié les deux amandes placées aux deux extrémités.

Enrouler chaque pruneau dans une fine tranche de lard fumé.

Maintenir l'ensemble en transperçant transversalement chaque pruneau d'une pique ou d'une petite brochette en bois.

Verser les 2 c à soupe d'huile dans un plat à four. Y placer les pruneaux enrobés. Glisser le plat au four et les laisser cuire pendant 8 à 9 mn, en retournant les pruneaux en cours de cuisson, de façon à ce que le lard fumé soit doré de tous les côtés.

Servir ce plat chaud à l'apéritif ou en entrée.



[Clic sur l'image pour l'agrandir](#)

[Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur](#)

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.