

RECETTE DES ROULES PRUNEAUX-LARD



INGREDIENTS

Prévoir 5 roulés par personne

Pruneaux (dénoyautés, la différence de prix n'est pas significative)

Lard, bacon, Jambon cru, Bayonne, Parme, San Daniel, espagnol...

Des pics à olives.... et c'est tout !

COMMENT FAIRE

Selon la charcuterie choisie, vous devrez couper vos tranches en 2 ou 4. Il faut que la largeur et la longueur puissent recouvrir un pruneau.

Enroulez vos pruneaux dans le jambon, le bacon ou le lard.

Traversez le roulé obtenu avec un pic à olive.

Préchauffez votre four 10/15 minutes à 150 ° (thermostat 5)

Enfournez les roulés pour 10 minutes. Pas plus, sous peine de les carboniser !

Servez aussitôt.

