

Pruneaux d'Agen fourrés aux cerneaux de noix


Préparation :
15 minutes

Cuisson :
5 minutes

Difficulté :
Très facile



 **POUR
6 PERSONNES**

 **INGREDIENTS**
- 24 très gros pruneaux
d'Agen dénoyautés
- 24 cerneaux de noix
- 24 tranches de bacon
- 24 piques en bois

PRÉPARATION

Fourrer le pruneau d'un cerneau de noix et l'envelopper d'une fine tranche de bacon.

Maintenir l'ensemble à l'aide d'une pique en bois.

Avant de servir, mettre le tout au four chaud pendant 5 minutes.



Le pruneau d'Agen est originaire du prunier et plus particulièrement de la variété prune d'Ente. Il provient d'une zone géographique délimitée autour d'Agen.