**Recette Tapas de pruneau et de bacon**

**Par Linda Laberge**

*J'ai fait ces tapas avec des dattes et c'était tout simplement délicieux! Toutefois, côté cuisson, j'ai dû attendre le double du temps pour que le bacon soit bien cuit.*

**Ingrédients**

12 pruneaux, dénoyautés

6 tranches bacon

1/4 de lb fromage de chèvre, au goût

Beurre, pour la cuisson

Étapes1

Couper les pruneaux en portefeuille.

2Farcir les pruneaux avec le fromage de chèvre.

3Couper les tranches de bacon en deux. Enrouler autour des pruneaux farcis. Maintenir avec un cure-dent.

4Beurrer (ou huiler) une plaque à cuisson. Déposer les hors-d'oeuvre et cuire au four 15 minutes à 325 °F (165 °C).Note Excellent dans les partys de Noël. En entrée, calculer environ 3 pruneaux par personne.