***Petits roulés de pruneaux au lard***



**Préparation : 10 min. : Cuisson : entre 10 et 15 min.**

**Ingrédients pour 16 petits roulés :**

* 8 tranches de poitrine fumée (très fines)
* 8 pruneaux

**Préparation :**

   Coupez les tranches de poitrine en deux ainsi que les pruneaux.

   Préchauffez votre four à 180°C.

   Posez la moitié du pruneau sur la moitié de tranche de lard et roulez. Continuez jusqu'à épuisement des ingrédients.

   Disposez sur un plat recouvert de papier sulfurisé.

   Enfournez pour 10 à 15 min. Surveillez afin que cela soit doré mais pas brûlé.

   Servez tiède en apéritif.