



Bruschetta et dattes au lard



Temps de préparation

< 30 min



Difficulté

Facile



Ingrédients

8 tranches de pain (fines)
huile d'olive
120 grammes de lard petit-déjeuner (fines)
1 petit bocal dattes (séchées et dénoyautées)
3 brins de romarin frais

Méthode de préparation

- 1.** Badigeonnez les tranches de pain d'huile d'olive et faites-les griller brièvement dans une poêle à griller brûlante. Retournez-les et poursuivez la cuisson. Disposez-les ensuite dans un plat.
- 2.** Coupez chaque tranche de lard petit-déjeuner en deux. Enroulez chaque datte dans une tranche de lard avant de fixer le tout en la piquant d'un cure-dent. Disposez-les côte à côte dans un plat de cuisson et saupoudrez-les généreusement de romarin. Laissez cuire pendant 10 minutes dans un four préchauffé à 200 °C. Accompagnez-les de bruschetta.