



Dattes farcies roulée dans le bacon de Francine

Ingrédients :

24 dattes Medjool entières, dénoyautées si possible

12 tranches de bacon

Pour la farce : *Fromage gorgonzola, mascarpone ou autre fromage à pâte molle : brie, camembert, bleu du Québec.*

Variante : *Ricotta mélangée à un peu de miel, un fromage de chèvre frais additionné de poivre et de coriandre fraîche, un mélange de fromage à la crème allégé ou de yogourt grec nature auquel on incorpore un peu de bleu ou d'un autre fromage plus goûteux, mozzarella ou toute autre inspiration selon vos goûts...*

Préparation :

À l'aide d'un petit couteau, dénoyauter les dattes. Farcir chaque datte avec un peu de fromage. Enrouler chaque datte d'une moitié de tranche de bacon.

Aux micro-ondes : Cuire 12 dattes à la fois de 15 à 20 secondes.

Au four à 350 degrés : Cuire pendant 20 minutes afin de les réchauffer. Piquer d'un cure-dent de fantaisie et servir au dessert accompagné de noix.

** Cette recette requiert des dattes fraîches et ne peut être réalisée avec les dattes à cuire qui sont trop sèches.*



