

Station gourmande

Dattes farcies

Tout le monde connaît la version des Devils on horseback (pruneaux et bacon) que j'affectionne toujours mais depuis quelques années je préfère la version aux dattes.

Aujourd'hui, je vous propose une version farcie

Pour un apéro de 4-6 personnes

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 15 minutes

14 ou 16 Dattes

1 paquet de lard fumé (en lanière)

14 ou 16 Dattes

150g de fromage de chèvre frais

4 tranches de lard fumé

Pignons de pin

Coriandre

Préchauffez votre four à 180°

Coupez une feuille de papier cuisson et déposez-la sur une plaque à pâtisserie

Coupez les lanières de lard fumé en 2. Enroulez les dattes et posez-les sur la plaque. Dans le commerce, vous trouvez facilement des dattes déjà dénoyautées sinon n'oubliez pas de le faire. Aujourd'hui, le lard fumé est vendu en paquet de 7 ou 8 tranches.

Enfournez pour 10 à 12 minutes, cela dépend largement de votre four, le lard doit être doré et croustillant mais pas trop grillé.

Dans une poêle bien chaude, faites griller les tranches de lard et réservez sur un papier absorbant. Dans la même poêle, grillez les pignons de pin.

Dans un bol, mélangez le chèvre frais, le lard cuit et haché et les pignons de pin grillés entiers.

Hachez un peu de coriandre et l'ajoutez à la préparation.

Je trouve inutile de saler.

Remplissez 14 ou 16 dattes.

Sortez du four les dattes au lard, sans vous brûler et déposez-les sur une assiette. Éteignez le four. Déposez les dattes farcies sur la plaque et enfournez pour 5 minutes (four éteint)

Lorsque le fromage a très légèrement doré, elles sont prêtes, ajoutez-les à votre assiette et dégustez immédiatement.

Une très belle harmonie en bouche, le côté mielleux de la datte se marie parfaitement avec le fromage de chèvre, la craquant des pignons et le salé du lard.

Santé !

