

## BOUCHÉES GOURMANDES AU MAGRET FUMÉ ET PRUNEAUX : L'ALLIANCE PARFAITE DE SALÉ ET SUCRÉ POUR L'APÉRO

Le 17 Août 2024

Describes de l'étagnet fumé enroulant des pruneaux d'Agen, présentées sur une planche en bois, prêtes à être dégustées.

Si vous êtes à la recherche d'une idée d'apéritif à la fois simple, rapide et délicieusement originale, ces bouchées au magret fumé et aux pruneaux d'Agen vont ravir vos papilles et celles de vos invités. L'alliance subtile du salé du magret et du sucré du pruneau crée une explosion de saveurs en bouche, idéale pour un apéritif gourmand. Ces bouchées se préparent en un clin d'œil, avec seulement deux ingrédients. Une recette parfaite pour les amateurs de saveurs contrastées qui souhaitent impressionner sans passer des heures en cuisine. Cette association trouve ses racines dans la gastronomie du Sud-Ouest où ces deux ingrédients emblématiques sont souvent utilisés ensemble pour créer des plats riches en saveurs.

## Ingrédients

- Magret fumé séché (tranché ou entier)
- Pruneaux d'Agen dénoyautés

## Étapes de préparation

- Trancher le magret : Si vous utilisez un <u>magret entier</u>, commencez par le tailler en fines tranches. Si vous avez du magret pré-tranché, passez directement à l'étape suivante.
- 2. **Réhydrater les pruneaux** : S'ils sont un peu sec, nous vous conseillons de plonger les pruneaux dans un peu d'eau tiède quelques minutes pour qu'ils soient bien moelleux.
- 3. **Assembler les bouchées** : Enroulez chaque pruneau d'Agen dans une tranche de magret fumé. Maintenez le tout avec un cure-dent pour éviter que la bouchée ne se déroule.
- Cuisson au four : Disposez les bouchées sur une plaque de cuisson et faites-les cuire au four à 180°C pendant environ 10 minutes. Le magret doit être légèrement croustillant à la sortie du four.
- Dégustation : Retirez les pics et servez chaud. Ces bouchées se dégustent idéalement en apéritif, accompagnées d'un verre de vin rouge ou d'un cocktail pétillant.

Cette recette peut facilement être déclinée en remplaçant les pruneaux par des dattes ou des abricots secs, pour varier les plaisirs tout en conservant l'équilibre parfait du salé-sucré. Ce genre de bouchées est parfait pour un apéritif improvisé ou une réception plus sophistiquée, offrant une touche de gourmandise qui saura faire mouche à coup sûr.