

DATTES AU BACON CROUSTILLANT, CRÈME CITRON- BASILIC



Par

Giada de Laurentiis

Dans

La cuisine de Giada

INGRÉDIENTS :


- POUR LA CRÈME :
- 2 cuillères à soupe de crème aigre
- 1 cuillère à soupe de mascarpone
- 1 cuillère à café de zeste de citron
- 2 cuillères à soupe de jus de citron
- 3 cuillères à soupe de basilic effeuillé, émincé
- 1/4 de cuillère à café de fleur de sel
- POUR LES DATTES :
- 12 dattes medjoul
- 2 saucisses italiennes piquantes
- 6 tranches de bacon coupées en 2 en diagonal


RECETTE :

1. Pour la crème, mélangez tous les ingrédients ensemble et entreposez-la au réfrigérateur pendant 1h. 2. Préchauffez le four à 200°C. Ouvrez les saucisses, ôtez la peau pour ne conserver que la chair. Fendez les dattes et retirez le noyau, ouvrez-les délicatement et farcissez-les d'1 cuil. à café de chair à saucisse. Fermez les dattes et enroulez-les d'une lanière de bacon puis placez-les sur une plaque à four recouverte de papier sulfurisé. 3. Enfournez pour 8 min. Retournez les dattes et poursuivez la cuisson de 8-10 min. Servez chaud avec la crème bien fraîche à côté.

PRÉPARATION :

 10 minutes

 20 minutes

 12 personnes

 Moyen