

# PRUNEAUX ÉPICÉS AU PARMESAN ET À LA PANCETTA



Par

**Giada de Laurentiis**

Dans

**Giada en Italie**

## INGRÉDIENTS :

- 12 cl de vin de Porto
- 25 cl d'eau
- 50 g de sucre
- 30 ml de vinaigre de cidre
- 3 clous de girofle
- 3 bandes de zeste d'orange prélevées à l'économe
- 1 bâton de cannelle
- 1 pincée de sel
- 20 pruneaux dénoyautés
- 115 g de Parmigiano Reggiano coupées en dés
- 5 tranches fines de jambon de Parme coupées en lanières


## RECETTE :


Notez cette recette !

### Pour 20 pruneaux

1. Dans une petite casserole, mélangez le Porto, le sucre, le vinaigre de cidre, les clous de girofle, les zestes d'orange, la cannelle, le sel et l'eau. Amenez à ébullition sur feu moyen. Réduisez le feu à moyen doux, puis ajoutez les pruneaux. Laissez pocher env. 10 min jusqu'à ce que les pruneaux se repulpent. A l'aide d'une écumoire, retirez les pruneaux dans une assiette et laissez-les refroidir complètement.
2. Préchauffez le four à 200°C.
3. A l'aide d'un couteau, fendez les pruneaux dans la longueur. Farcissez chaque pruneau d'un morceau de parmesan puis enroulez-le dans un quart de tranche de jambon.
4. Disposez les pruneaux sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé. Enfourez 8 à 10 min, jusqu'à ce que le jambon soit croustillant et que le parmesan soit fondu.
5. Servez chaud ou tiède.

## PRÉPARATION :

 40 minutes

 20 minutes

 facile