

Dattes farcies aux amandes

Les ingrédients :

- 400 g de dattes
- 250 g d'amandes
- 150 g de sucre
- 70 ml d'eau
- 2 cuillères à soupes d'eau de rose
- 100 g de noisettes
- 20 g des fruits secs

Préparation :

1. Faire bouillir l'eau et le sucre à feu doux (pendant 5 min jusqu'à ce que le sucre fonde) et ajouter l'eau de rose
2. Râper les amandes et les noisettes puis ajouter-les dans le sirop
3. Laisser mijoter à feu très doux et bien mélanger à l'aide d'une spatule pour obtenir une pâte homogène.
4. Enlever les noyaux de dattes et remplacer par la farce de pâte d'amande
5. Disposer chaque datte farcie sur un plateau et décorer avec les fruits secs