

Dattes fourrées

Ingrédients - pour 10 portions

10 dattes

100 g de pignons de pin

50 g de miel

Une pincée de poivre blanc

Dans une poêle, torréfier les pignons de pin.

Dénoyauter les dattes puis les farcir avec les pignons de pin.

Faire chauffer le miel à feu doux, plonger les dattes et les enrober de miel.

Egoutter les dattes.

Assaisonner les dattes avec le poivre.

Attention, ça colle aux doigts ! Vous pouvez manger les dattes fourrées à la petite cuillère pour ne pas en mettre partout.