

RECETTE
Proposée
par
Sabinus

PROPOSITIONS MIRABELLUM

DATTES FOURRÉES

Pour 10 portions

10 dattes

100 g de pignons de pin

50 g de miel 1 pincée
de poivre blanc moulu

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.

Égoutter 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.