



Desserts

Bonbons de Noël

Pour 4 personnes.

Ingrédients

80 grammes noix de cajou
25 grammes de graines de sésame
50 grammes de graines de potiron
3 dattes (dénoyautées)
6 figues (séchées)
50 raisins (dorés)
pincer sel
1 cuillère à soupe d'eau

Méthode de préparation

Rôtissez les noix dans une poêle à frire sèche, ajoutez les graines de sésame et les pépins de potiron puis rôtissez tout ensemble. Mixez ensuite le tout grossièrement.

Ajoutez les dates, les figues, les raisins et l'eau puis mixez jusqu'à l'obtention d'une pâte collante. Faites-en des petites boulettes et mettez-les 10 minutes au frigo.

Conseil: Ajoutez une petite couche de chocolat sur les bonbons. Faites fondre pour cela du chocolat pur au bain-marie et trempez les petites boules dans le chocolat. Laissez un peu gélifier sur du papier de cuisson.

Ustensiles de cuisine

Mixeur

