



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Li Dilices di Fililou .



Ingrédients :

- 4 figues séchées
 - 8 abricots secs
 - 7 dattes dénoyautées
 - 7 cerneaux de noix
 - Sucre cristal, eau
 - Pâte d'amande rose
-
- Préparer un ramequin rempli de sucre et un autre d'eau
 - Découper la pâte d'amande en petits dés
 - fendre au couteau chaque fruit dans la longueur
 - Se mouiller le bout des doigts avec l'eau pour humidifier la pâte d'amande
 - Façonner la pâte pour l'intégrer dans le fruit, imprégner la pâte d'amande de sucre cristal
 - Laisser reposer au réfrigérateur

Astuces :

- On peut remplacer l'eau par de la fleur d'oranger ou un arôme de rose ou du rhum
- Attention car les fruits secs + la pâte d'amandes sont déjà très sucrées

