

BRIOUATES(dattes ou amandes)

Aux dates

Noix hachées	50grs
Dattes dénoyautées	200grs
Amandes grillées	25grs
Fleur d'oranger	10cls
Cannelle	1 pincée
Gomme arabique	1 pincée
Muscade rapée	1 pincée
Feuilles de brique	1 paquet
Beurre fondu	50grs
Miel liquide + sésame	

Aux amandes

Amandes en poudre	250grs
Sucre poudre	150grs
Cannelle	1 cuillère à café
Fleur d'oranger	4 cuillère à soupe
Gomme arabique	1 cuillère à café
Feuilles de brique	1 paquet
Beurre fondu	50g
Miel liquide	
Graines de sésame	

Cuire les dattes à la vapeur puis les mixer avec les épices et la fleur d'oranger(ne pas les cuire si elles sont moelleuses)

Dans un cul de poule travailler la pâte de dattes, les noix, les amandes concassées et la moitié du beurre fondu

Plier un peu de farce comme des samoussas

Les enduire de beurre fondu sur une face

Cuire au four sur grille 15' à 180°

Servir saupoudré de sucre glace ou tremper dans miel chaud et saupoudré de graines de sésame torréfiées

