

# Pâte d'amande

## Ingrédients

**Pour 500 g de dattes dénoyautées**

150 g de sucre fin

120 g d'amandes

Prévoir un peu de poudre d'amande supplémentaire

35 g de chapelure

1 sachet de sucre vanillé

½ citron pressé et son zeste

L'écorce d'une ½ orange

le zeste d'une ½ orange

¼ de litre d'eau

## Recette

- 1) Ébouillanter les amandes puis les émonder.
- 2) Moudre les amandes.
- 3) Mélanger ensemble les amandes, la chapelure et le sucre vanillé.
- 4) Dans une casserole, faire fondre le sucre avec l'eau sur feu doux (ne pas laisser roussir).
- 5) Ajouter (en mélangeant sans cesse) le ½ citron pressé et son zeste, l'écorce de l'orange et le zeste d'une orange.
- 6) Ajouter le mélange précédent dans la casserole. Si la pâte n'est pas assez épaisse, rajouter un peu de poudre d'amande. Touiller tout le temps pour que la pâte n'accroche pas. Elle doit « sécher ».
- 7) Laissez refroidir la pâte d'amande.
- 8) Réaliser des petits boudins de pâte et fourrer les dattes.

Eventuellement les rouler dans du sucre fin.