

Dulcia Domestica

Pour faire cela il faut enlevé le noyau de dates et les fourrées avec une noix et saupoudrez d'une pincé de sel. Puis verser un fond de miel dans une poêle et y mettre les dates farcies et chauffer à feu doux tout en remuant les dates. Une fois que le miel aura un peu caramélisé (pas trop sinon les dates seront extrêmement dure à retirer du plat dans lequel vous les servirez) les servir de préférence tiède pour qu'elle ne durcissent pas.