



Saucisson de fruits secs

Ingrédients :

500 gr de dattes

500 gr d'amandes

500 gr de noisettes

500 gr de noix

500 gr de pistaches

3 cs de miel

1 jus d'orange



Préparation :

Dénoyauter les dattes et les faire cuire avec le miel et le jus d'orange, jusqu'à obtention d'une pâte.

Laisser refroidir.

Intégrer tous les fruits secs et bien mélanger.

Former des petits saucissons que vous enveloppez avec du film transparent étirable.

Mettre au congélateur.

Sortir une demie heure avant utilisation et découper en fines tranches.