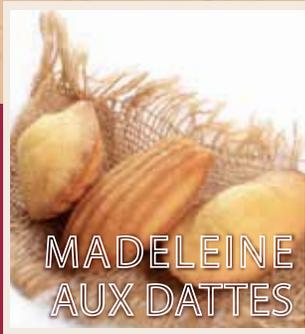




# RECETTES DÉRIVÉS DE DATTES

proposées par *Chef Raouf Jlassi*



MADELEINE  
AUX DATTES



CAKE  
AUX DATTES



PÂTE SABLÉE  
AUX DATTES



COOKIES  
AUX DATTES

Dérivés de dattes de Tunisie





# COOKIES AUX DATTES

225 g Poudre de dattes	10 g Levure chimique
125 g Sucre cassonade	400 g Pépites de chocolat
300 g Beurre	200 g Pâte de dattes
100 g Œufs	300 g Dattes
20 g Jaune d'oeufs	300 g Noisettes hachées
500 g Farine	

## PRÉPARATION

- . Mélanger les ingrédients secs (farine, sucre cassonade, poudre de dattes, la levure chimique, noisettes hachées, dattes en petits dés, pâte de dattes et pépites de chocolat).
- . Mettre le beurre en pommade.
- . Mélanger.
- . Rouler la pâte / Faire un boudin / Couper en petit cercle.
- . Enfourner à 170°C pendant 6 min.





# CAKE AUX DATTES

170 g Beurre  
200 g Poudre de dattes  
04 Œufs  
290 g Farine  
06 g Levure chimique  
10 g Sucre vanille

60 ml Lait  
90 g Pâte de dattes  
Zeste de citron

## PRÉPARATION

- . Tamiser la farine et la levure chimique.
- . Chemiser le moule à cake.
- . Mettre le beurre en pommade.
- . Ajouter la poudre de dattes.
- . Incorporer les oeufs 1 par 1.
- . Incorporer la farine et la levure chimique.
- . Ajouter le lait froid et la pâte de dattes.
- . Enfourner à 175°C pendant 45min.





# MADELEINE AUX DATTES

## INGRÉDIENTS

- 06 Œufs
- 300g Poudre de dattes
- 375 g Farine
- 10 g Levure chimique
- 60 ml Lait
- 250 g Beurre fondu
- 150 g Pâte de dattes

## PRÉPARATION

- . Verser la poudre de dattes en pluie sur les oeufs.
- . Travailler l'appareil avec un fouet.
- . Incorporer délicatement la farine et la levure chimique.
- . Ajouter progressivement le beurre fondu.
- . Ajouter la pâte de dattes.
- . Laisser reposer.
- . Enfourner à 180°C pendant 15 min.





# PÂTE SABLÉE AUX DATTES

01 kg Farine  
18 g Levure chimique  
04 Œufs  
400 g Poudre de dattes  
10 g Sucre vanille  
Zeste de citron

200 g Sirop de dattes  
400 g Beurre

## **PRÉPARATION**

- . Tamiser la farine et la levure chimique.
- . Incorporer la poudre de dattes.
- . Mettre le beurre en petit dés / Sabler tous les ingrédients ensemble / Faire une fontaine.
- . Ajouter les oeufs et le zeste de citron.
- . Mélanger tous les ingrédients.
- . Bouler la pâte / Laisser la refroidir / L'étaler.
- . Enfourner à 160°C pendant 7 min.
- . Garnir avec le sirop de datte.

