

Autres desserts aux fruits

Bonbons d'oranges et dattes



1h 45 min 15 min 0 434

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Étape 1

Préparation de la crème d'amandes

- 1 Dans un saladier, verser la farine, le sucre et la poudre d'amandes. Mélanger avec une spatule.
- 2 Ajouter les oeufs, mélanger pour bien les incorporer. Verser le beurre pommade et mélanger.
- 3 Verser le rhum puis mélanger de nouveau. Réserver à température ambiante.

Étape 2

Préparation des oranges

- 1 Ôter les extrémités des oranges, les peler à vif avec un couteau d'office.
- 2 Récupérer les segments d'orange en passant la lame du couteau entre chaque membrane.
- 3 Réserver sur une assiette recouverte de papier absorbant. Déposer un autre papier absorbant sur les segments.
- 4 Avec le couteau d'office, réaliser une incision dans la longueur des dattes pour ôter le noyau sans les ouvrir complètement. Réserver sur une assiette.

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour les bonbons d'oranges et dattes

8 **Datte(s) séchée(s)**
2 **Orange(s)**
4 **Feuille de pâte filo**
60 ml **Beurre clarifié (ghee)**

Ingrédients pour la crème d'amandes

60 g **Beurre**
60 g **Sucre semoule**
1 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
25 g **Farine**
60 g **Amande(s) en poudre**
1 c. à café **Rhum**

Étape 3

Confection des bonbons

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6). Farcir chaque datte avec deux segments d'oranges.
- 2 Disposer une douille dans la poche. A l'aide d'une spatule, la remplir avec la crème d'amandes.
- 3 Tasser la préparation vers la douille, couper l'embout avec un couteau d'office.
- 4 Garnir les dattes avec de la crème d'amandes au centre, puis refermer légèrement les dattes.
- 5 Dérouler les feuilles de pâte filo sur le plan de travail.
- 6 Plier une feuille en deux puis à l'aide d'un pinceau, badigeonner généreusement la feuille avec du beurre clarifié.
- 7 La couper en deux, utiliser une moitié par bonbon.
- 8 Déposer le bonbon au milieu de la demi-feuille, l'enrouler dedans.
- 9 Pincer légèrement autour de la datte pour donner la forme d'un bonbon, réserver. Recommencer l'opération avec le reste des ingrédients.
- 10 Étaler une feuille de papier sulfurisé sur une plaque de four : si la plaque de four est circulaire, la plier en quatre puis en diagonale jusqu'à obtenir une bande fine. Avec des ciseaux, couper la bande à la taille du rayon de la plaque. La dérouler dessus.
- 11 Déposer les dattes sur la plaque. Les badigeonner de beurre, puis les enfourner pendant environ 15 minutes selon la puissance du four.

Étape 4

Dressage

- 1 Sortir les bonbons du four lorsqu'ils sont bien dorés. A l'aide d'une spatule, les déposer sur une assiette. Servir aussitôt.