

LAIT DE DATTE

Pour 6 personnes

Préparation : 10 minutes

Ingrédients :

- 30 cl de lait
- 1 yaourt brassé
- 10 dattes

Dénoyautez les dattes. Hachez-les finement, de préférence au robot en ajoutant un peu de lait pour aider à la liaison.

Ensuite incorporez le reste de lait et le yaourt. Tournez à nouveau. Filtrez au chinois.

Servez bien frais en dessert ou à l'heure du thé dans des petits verres.

Conseils : préparer quelques heures à l'avance.

Pruneaux au vin (digestif)

Pour 3 bocaux

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 5 minutes

Macération : 1 mois

Ingrédients :

- 75 cl de vin rouge à 13° ou 14 °
- 500 grammes de pruneaux secs
- 20 cl de rhum
- 33 morceaux de sucre
- 2 gousses de vanille
- 1 bâton de cannelle

Dans une casserole, faites chauffer ensemble vin, sucre, vanille fendue et grattée et la cannelle jusqu'à ce qu'une mousse blanche se forme à la surface.

Avec un pic à brochette ou une aiguille à brider, percez de bout en bout les pruneaux sans les dénoyauter. Cuisez-les dans le vin 1 à 2 minutes.

Hors du feu ajoutez le rhum. Répartissez le tout dans des bocaux propres, hermétiquement fermés et laissez macérer 4 semaines.

Dégustez en digestif.

Conseil : Vous pouvez retirer la vanille et la cannelle avant de mettre en bocaux.