

- 250 g de dattes bien moelleuses
- 50 g de pistaches vertes décortiquées
- 50 g de poudre d'amandes
- 30 g de graines de sésame
- 12 cl d'huile de sésame
- 180 g de sablés réduits en poudre
- 150 g de sucre

Faire gonfler les dattes dans un peu d'eau bouillante, les retirer puis les écraser pour obtenir une pâte.

Incorporer la poudre de sablés, les fruits secs et l'huile de sésame en malaxant pour rendre le mélange homogène.

Saupoudrer le sucre dans un plat à tarte, façonner des boulettes de la taille d'une noix et les déposer dix par dix dans le plat, en effectuant des cercles avec ce dernier pour bien enrober les boulettes de sucre.

Réserver au réfrigérateur.

*Cette recette s'inspire d'une très ancienne recette de gourmandise qui aurait été servie lors du repas de noces du prophète Mahomet et qui était fort prisée des voyageurs séduits par les avantages gustatifs et énergétiques de ces "Hays" faciles à transporter.*