

## Carrés noix de cajou et sésame la salée les cajous

### Purée de dattes

Temps de préparation: environ 25 minutes

Cuisson: 4 minutes au micro-ondes (on peut aussi la préparer sur la cuisinière)

Donne: 800 g de purée de dattes : 5 portions de 150 g (1/2 tasse) et une portion supplémentaire de 50 g

#### ~Ingrédients

500 g de dattes séchées et dénoyautées (presque tout le paquet vendu dans toutes les épiceries)

410 ml d'eau ( 1 tasse et 2/3)

#### ~Préparation

1)Mettre les dattes et l'eau dans un contenant allant au four à micro-ondes et les cuire 4 minutes.

Passer le tout au mélangeur à main jusqu'à l'obtention d'une texture style yogourt grec.

Vos obtenez une belle purée de dattes! Si vous n'avez pas de four à micro-ondes, sur la cuisinière, portez l'eau et les dattes à ébullition, laissez mijoter jusqu'à ce que les dattes

soient réduites en purée. Si vous n'avez pas de mélangeur à main, brassez vigoureusement

à l'aide de votre cuillère en bois.

## Carrés noix de cajou et sésame

Préparation: 10 minutes

Cuisson: 15 minutes

Portions: 15 carrés (dépendamment de la grosseur de vos carrés)

#### ~Ingrédients

150 g (1/2 tasse de purée de dattes

1 oeuf

1 c. à thé d'extrait de caramel artificiel (moi, vanille)

40 g (1/4 tasse) de graines de sésame

150 g (1 tasse) de noix de cajou salées, en morceaux

2 c. à soupe de pépites de Skor (facultatif mais trop bon)!

#### ~Préparation

1)Préchauffer le four à 180 °C (350 °F).

2)Mettre tous les ingrédients dans un bol et bien mélanger.

3)Couvrir une plaque de papier parchemin ou d'un tapis en silicone, sinon tout va coller.

4)Étendre la pâte sur la plaque à l'aide d'une cuillère.

5)Pour avoir de beaux petits carrés qui se tiennent, il ne faut pas avoir peur de bien compresser la pâte.

6)Cuire au four environ 15 minutes.

7)Attendre un peu avant de couper en carrés et de déguster.

source: Madame Labriski ces galettes dont tout le monde parle transcrit par ~Lexibule~

<http://lesmillesetundelicedelegibule.blogspot.ca/> Les mille et un délices de Lexibule