



# Torah-Box.com

j u d a ï s m e   e n t r e   f e m m e s

## LA RECETTE DE HAROSSET

Pour 4 bols

Temps de préparation : 5mn

Cuisson : 10mn

Difficulté : facile

### INGREDIENTS

- 1 orange non traitée avec sa peau, nettoyée
- 1 livre de dattes Medjool dénoyautées
- 1/2 cuillère à café de cannelle ou de clou de girofle
- 2 cuillères à soupe de vin doux rouge
- 1/2 verre de noix rôties non salées coupées en morceaux



### REALISATION

Coupez l'orange en quartiers et mettez-les dans un robot ménager (réservé à l'utilisation de Pessa'h), ajoutez-y les dattes et mixez environ 15 secondes ou le temps que se forme une sorte de pâte. Des morceaux d'écorces d'orange seront encore visibles.

Dans une casserole, à feu doux, ajoutez-y le vin et les épices, et laissez cuire pendant 10mn. Une fois sorti du feu, ajoutez-y les cerneaux de noix en morceaux, et mélangez. Vous pouvez conserver ce Harosset au réfrigérateur jusqu'à une semaine.