

Caramel de dattes



QUANTITÉ

1 pot



PRÉPARATION

10 minutes



REPOS

Non



CUISSON

Non

CE QU'IL VOUS FAUT :

- 10 dattes Deglet Nour
- De l'eau
- 1 cuillère à soupe d'huile de coco fondue
- Quelques gouttes d'extrait de vanille
- Une pincée de sel de Guérande



Dénoyautez les dattes et mettez-les dans le bol de votre mixeur.

Versez de l'eau de façon à ce qu'elle recouvre à peine les dattes (moins il y a d'eau, plus votre caramel sera épais - à vous d'ajuster la quantité d'eau pour obtenir la consistance souhaitée).

Ajoutez l'huile de coco fondue, l'extrait de vanille et le sel de Guérande.

Mixez pendant 5 bonnes minutes en raclant de temps en temps les parois du bol, jusqu'à obtenir un caramel uniforme et lisse.

Vous pouvez le conserver plusieurs jours au réfrigérateur dans un pot fermé.