

# Dattes farcies au chorizo et aux tomates séchées



25min



Très facile



Bon marché

Par Pascale Weeks

750g



Une recette façon tapas. La datte se marie très bien au chorizo.

## Ingrédients

10 personnes

10 datte medjool ou mejhoul

25 g de tomates séchées

1 c. à s. d'huile d'olive

Poivre du moulin

100 g de chorizo

0,5 oignon

1 grosse poignée de persil plat

## Matériel

Poêle

## Préparation



Préparation : **15min**



Cuisson : **10min**

1

Pelez puis ciselez l'oignon.  
Coupez le chorizo en très petits dés.  
Faites de même avec les tomates séchées.

---

2

Faites chauffer l'huile d'olive dans une poêle sur feu moyen, ajoutez l'oignon ciselé et faites-le revenir pendant 3 minutes.  
Ajoutez les dés de chorizo et faites-les revenir pendant 7 minutes.  
Hors du feu, ajoutez les dés de tomates séchées, le persil plat ciselé et mélangez bien.  
Poivrez, goûtez et rectifiez éventuellement l'assaisonnement.

---

3

Avec un petit couteau d'office, fendez les dattes en deux, retirez le noyau et farcissez chaque datte avec le mélange au chorizo.  
Réservez au frais et sortez-les 15 minutes avant de les servir en tapas.

### **Le conseil de Pascale Weeks**

Choisissez des dattes de la variété Medjoul, elles sont particulièrement moelleuses.