



## Un délice oriental

On raconte que cette très ancienne friandise, appelée « hays », fut servie au repas de noces de Mohamed et Khadidja. À vous de jouer !

### Ingrédients (pour 30 pâtisseries)

- 200 g de dattes
- 170 g de petits sablés
- 50 g de pistaches décortiquées
- 50 g de poudre d'amandes
- du sucre en poudre (= sucre glace)
- 4 cuillères à soupe d'huile de sésame (à défaut, remplacer par du beurre fondu)



### Préparation

- Couper les dattes en deux, retirer les noyaux, puis hacher finement.
- Piler les pistaches (ou les mixer) et ajouter aux dattes hachées.
- Réduire les petits sablés en poudre. Ajouter les amandes râpées et quatre cuillères à soupe d'huile de sésame.
- Bien mélanger tous les ingrédients pour obtenir une pâte homogène.
- Verser un demi-verre de sucre dans une assiette. Avec la pâte, former de petites boulettes bien rondes et compactes avec les mains (de la dimension d'une truffe au chocolat). Rouler les boulettes dans l'assiette afin de les enrober de sucre.
- Placer les friandises au frigo, au minimum une heure avant de les déguster.