

## Fromage frais aux dattes

Ingrédients :

- 2 poignées de dattes
- 4 c. à soupe de rhum
- 2 c. à soupe d'eau
- 300 g de fromage blanc égoutté
- 4 c. à soupe de sucre en poudre

Dénoyautez les dattes, coupez les en petits morceaux.

Mettez-les dans un saladier.

Arrosez avec le rhum et l'eau.

Laissez macérer 30 mn et remuez de temps en temps.

Pendant ce temps, battez au fouet le fromage blanc bien égoutté avec la crème fraîche et le sucre en poudre jusqu'à ce qu'il devienne crémeux.

Incorporez les dattes égouttées, mélangez bien. Laissez reposer au réfrigérateur avant de servir dans des coupes individuelles.