

## Moelleux aux dattes, noix de pécan et sirop d'érable

---

*Ingrédients (pour 6 personnes) :*

- 150 g de noix de pécan,
- 180 g de sirop d'érable,
- 12 dattes,
- 3 œufs,
- 120 g de farine + 1 c. à c. pour les moules,
- 90 g de beurre + 1 noisette pour les moules,
- 1/3 de sachet de levure.

*Préparation : 15 min. Cuisson : 15 min.*

Mixer 120 g de noix de pécan en une poudre fine, et concasser grossièrement le reste. Dénoyer les dattes et les couper en petits dés. Faire fondre le beurre au four à micro-ondes.

Préchauffer le four à 180°C (Th. 6).

Dans une jatte, mélanger la farine, la poudre de noix et la levure. En fouettant vivement, ajouter les œufs, puis le beurre fondu et le sirop d'érable. Incorporer enfin les noix concassées et les morceaux de dattes.

Verser la préparation dans des moules à mini-muffins beurrés et farinés, et enfourner pour 15 minutes environ.