



DULCIA DOMESTICA

"Sucrieries faites à la maison : dénoyautez de petites dattes ou des dactyles que vous fourrez de noix ou de pignons de pin ou de poivre en poudre. Salez à l'extérieur, faites frire dans du miel cuit et servez"

(De re coquinaria)

Comme le suggère le pseudo-Apicius, vous pouvez farcir les dattes avec des noix ou des pignons, voire avec du poivre. Nicole Blanc et Anne Nercessian ont essayé la dernière méthode et obtenu ce qu'elles appellent des "dragées au poivre" (*La Cuisine romaine antique*).

Elles plairont sans aucun doute aux amateurs de chocolats et autres friandises au poivre proposés par les confiseurs se disant innovants.

Les dattes farcies de pâte d'amandes, qu'on trouve en Afrique du Nord, descendent en droite ligne des *dulcia domestica*.

10 dattes

2 cuillères à soupe de noix et pignons pilés

1 cuillère à soupe de miel liquide

1 cuillère à soupe de poivre du moulin

Faites chauffer le miel dans un poêlon.

Lorsqu'il commence à caraméliser, mettez-y les dattes et retournez-les afin qu'elles soient bien enrobées.

Retirez-les aussitôt du feu.

Dénoyautez-les dès qu'elles sont froides et farcissez-les avec les fruits secs pilés et le poivre.