

DFM 930 CHAUD DEVANT 2020
« Les Bons Petits Plats de Francette »
OUM ALI (dessert JORDANIEN)

Préparation : 10min, Repos : 20min, Cuisson : 40min, Pour : 4 Personnes

Ingrédients : $\frac{1}{2}$ litre de lait entier, 3 croissants, 50g de sucre, 75g de raisins secs, 60g d'amandes effilées, 30g de poudre de coco, 1 cuillère à café de cannelle.

Dans une casserole, versez le lait, ajoutez la cannelle, la poudre d'amande et de coco, les raisins et le sucre. Portez à ébullition en remuant constamment.

Déchiquetez les croissants dans un saladier. Couvrez avec le lait bouillant, puis laissez reposer 20min.

Préchauffez le four à 180°C. Versez la préparation dans des ramequins, ajoutez les amandes effilées. Laissez cuire environ 30min.