Tomer Sisley

Riz, céréales et pain

Fatout

20 min	5 min	15 min	0	272
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 4 personnes

Ingrédients pour le fatout

- 6 tranche(s) **Pain**
- 4 **Datte(s) séchée(s)**
- 2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 4 c. à soupe **Sucre semoule**
- 60 g **Beurre**
- 30 cl **Lait entier**
- 30 cl **Eau**
- 0.5 c. à café **Sel**

Étape 1

Préparation du fatout

1. Effriter le pain azyme en petits morceaux, les placer dans une casserole.
2. Utiliser du pain azyme de forme rectangulaire, plus friable.
3. Dénoyauter les dattes et les couper en petits dés.
4. Ajouter les dattes à la casserole.
5. Battre les oeufs dans un bol. Les réserver pour la fin de la recette.
6. Ajouter le sucre à la casserole.
7. Ajouter le beurre.
8. Ajouter le sel.
9. Ajouter le lait et l'eau.
10. L'ajout d'eau permet de faciliter la cuisson.
11. Porter la casserole à ébullition, laisser réduire la préparation sans cesser de mélanger.
12. Soulever de temps en temps la casserole du feu afin de vérifier que la préparation ne s'assèche pas trop.
13. Lorsque la préparation devient épaisse, ajouter les oeufs et mélanger. Continuer la cuisson pendant 1 ou 2

minutes.

14 Il est nécessaire d'ajouter les oeufs en dernier, car ils doivent cuire peu de temps.

Étape 2

Dressage

1 Répartir la préparation dans des bols.

2 Déguster sans attendre alors que la préparation est encore bien chaude.