

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 Dénoyer 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.