Om ali égyptien au lait et aux noix

Le célèbre dessert égyptien : de la pâte feuilletée émiettée, baignée de lait sucré, de noix et de raisins, puis gratinée au four.

6	10 min	25 min	35 min	facile
personnes	préparation	cuisson	au total	niveau

Ingrédients

- 250 g de pâte feuilletée cuite et émiettée
- 750 ml de lait entier
- 100 ml de crème liquide
- 80 g de sucre
- 50 g de noix et pistaches concassées
- 30 g de raisins secs
- 30 g de noix de coco râpée
- 1 c. à café de vanille

Préparation

1. Préchauffer le four à 200°C. Répartir la pâte émiettée dans un plat.
2. Parsemer de noix concassées, de noix de coco et de raisins.
3. Mettre le lait, la crème, le sucre et la vanille dans le bol et chauffer.
   5 min / 90°C / vitesse 2
4. Verser le lait chaud sur la pâte en l'imbibant uniformément.
5. Gratiner 12 à 15 minutes à 200°C jusqu'à belle coloration.
6. Servir chaud directement dans le plat.

Le conseil de Tiha
Utilise des restes de feuilletés ou de croissants rassis : ils absorbent mieux le lait.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur, à réchauffer au four.