



## Tournée De Figue Au Lait

Sütlü İncir Çevirmesi



- 3 tasses de lait
- 1 tasse d'eau froide
- 1 tasse de sucre granulé
- 1 tasse de féculé de maïs
- 2 cuillères à soupe de semoule
- 1 paquet de vanille
- 5-6 tranches de gâteau rassis (environ 150 grammes)
- 20 figues sèches

- # Mettez dans une casserole, du lait froid, de l'eau fraîche, de la semoule, du sucre et du féculé de maïs. Mélangez l'ensemble.
- # Placez la casserole à moyenne température. Mélangez régulièrement puis laissez cuire jusqu'à que des bulles apparaissent.
- # Rajoutez les figues coupés en quelques morceaux puis faites cuire en mélangeant pendant 3 minutes.
- # Éteignez le feu, rajoutez de la vanille et du pain rassis. Mélangez de façon à étaler les ingrédients.
- # Mouillez 6 bols de compote, partagez le dessert dans les bols.
- # Quand le dessert devient à température ambiante, placez au réfrigérateur. Laissez attendre une nuit.
- # Le lendemain, tournez dans une assiette de dessert puis servez.

**N-B;** En raison du sucre des figues et du thym, la quantité de sucre à rajouter, est diminuée.