Taillis de fruits secs

Prenez des figues, des raisins, du lait d'amande bouilli, des échaudés, des galettes et des croûtes de pain blanc coupées en petits morceaux carrés. Faites bouillir votre lait avec du safran pour le colorer et ajoutez du sucre. Puis mettez bouillir tout ensemble jusqu'à ce qu'il soit bien épais pour le couper, et servir dans des écuelles.

- *Ingrédients* :
- 1 l de lait d'amandes,
- 9 tranches de pain de mie,
- 150 g de raisins,
- 150 g de figues sèches,
- 60 g de sucre en poudre,
- safran (ou curcuma).

- Faites tremper le pain dans le lait d'amandes et écrasez bien pour obtenir un mélange onctueux (éventuellement, mixer).
- Lavez et coupez en petits morceaux les fruits secs.
- Portez le mélange pain - lait d'amandes à ébullition, ajoutez le sucre, le safran (ou le curcuma) et les fruits secs et laissez cuire jusqu'à épaississement. Versez dans un plat et laissez refroidir. Servez en tranches.