

TAILLIS

Pour 6 personnes

1l de lait
150g mie de pain
150g raisins de Corinthe
2 pommes coupées en dés
4c de miel
alcool pour parfumer (facultatif)
1 pincée de cannelle
1 pointe de gingembre
1pincée de safran

Faire macérer les raisins dans l'alcool (à défaut dans l'eau chaude) pendant une nuit.
Faire chauffer le lait, les pommes, le pain et le miel à feu doux jusqu'à épaississement.
Ajouter les raisins et les épices.
Quand la consistance voulue est obtenue, verser dans un moule et faire refroidir plusieurs heures.