

COOK TRAVEL CHALLENGE



Pour Participer

@SAFRAN_RP

01

CUISINEZ & DEGUSTEZ

Profitez de cette période de semi-confinement pour cuisiner et voyager par le palais

02

PHOTOGRAPHIEZ & PUBLIEZ SUR INSTA

Prenez votre plat en photo et partagez le sur instagram et taguez

@SAFRAN_RP

03

GAGNEZ UNE BOX

Les 3 meilleures photos qui seront publiées sur Instagram avec le tag @safranrp gagneront une super Box Cuisine





arrivaltodeparture

Retrouvez nous à Doha pour une pause sucrée chez Ducasse, sur le roof top du MIA - Musée de l'Art Islamique.

**COOK
TRAVEL
CHALLENGE**

Arrival To Departure vous offre la recette du "UMM ALI" ou pudding du Qatar



QATAR

GROUPE
safran_{RP}
Représentation de réceptifs



arrivaltodeparture

Retrouvez nous à Doha pour une pause sucrée chez Ducasse, sur le roof top du MIA - Musée de l'Art Islamique.

Ingrédients (6 personnes)



1 belle poignée
de raisins secs



1 c à s de
cannelle en
poudre



60 g de noix de
coco en poudre



60 g d'amande
en poudre



2 c à s pleine de
crème fraîche



10 croissants
nature (ou une
pâte feuilletée
cuite)



1 litre de lait

*On peut également ajouter des fruits secs :
Pistaches, noix, noisettes, amandes entières blanchies...*



arrivaltodeparture

Retrouvez nous à Doha pour une pause sucrée chez Ducasse, sur le roof top du MIA - Musée de l'Art Islamique.

1

Dans une casserole, verser: le lait, la cannelle, les sucres, la poudre d'amande et coco, la crème fraîche et les raisins secs.

Tout en remuant continuellement pour bien dissoudre la cannelle et le sucre notamment, porter à ébullition puis retirer.

Pendant ce temps, déchiqueter les croissants et mettez-les dans le tajine.

2

Verser le liquide chaud sur les croissants jusqu'à tout recouvrir.

Préchauffer le four, 180°

Laisser reposer, le temps que les croissants s'imbibent bien du lait. (environ 20 à 30 minutes).

Enfourner et laisser dorer (une vingtaine de minutes).