

LA RECETTE *du* LUNDI



mouhalabieh, la crème libanaise aux mille parfums

dessert



INGRÉDIENTS

- 80 g de maïzena
- 100 g de sucre
- 1 L de lait
- 160 ml d'eau de fleur d'oranger (dispo au Comptoir des Arômes)
- **Pour la garniture :**
- Pistaches hachées
- Poudre de pistache
- 1 filet de miel liquide



Pour 8 ramequins



PRÉPARATION :



- 1. Préparez la base
 - Dans une casserole, versez la maïzena et le sucre.
 - Ajoutez petit à petit le lait en mélangeant bien pour éviter les grumeaux.
 - Ajoutez ensuite l'eau de fleur d'oranger.
- 2. Faites chauffer
 - Portez à feu moyen tout en remuant constamment.
 - Quand la crème commence à épaissir et devient bien lisse, retirez du feu.
- 3. Mettez en ramequins
 - Versez immédiatement la préparation dans 8 ramequins.
 - Laissez refroidir à température ambiante, puis placez-les au réfrigérateur pour 2 heures minimum.
- 🍯 Dressage minute
 - Juste avant de servir :
 - Ajoutez une cuillère de miel sur chaque ramequin
 - Saupoudrez de pistaches hachées et de poudre de pistache
- 💡 Astuces du Comptoir
 - Pour un parfum plus floral, vous pouvez remplacer une partie de l'eau de fleur d'oranger par de l'eau de rose.
 - Le Mouhalabieh peut aussi se servir avec des framboises fraîches ou quelques zestes d'agrumes.

