

Muhalabieh



Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Pour 6 personnes (à préparer au moins 3h avant voir la veille) :

- 50 g de maïzena
- 50 cl de lait **entier**
- 60 g de sucre en poudre
- 20 cl d'eau
- 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger
- + des pistaches non salées, concassées (pas trop finement) pour le dressage final

Pour le sirop :

- 60 g de sucre
- 6 cl d'eau (60g)
- 1 petite feuille de laurier
- ¼ de gousse de vanille ou 1 cac d'essence de vanille

Pour la crème

Commencer par battre la Maïzena avec 10cl de lait, pour obtenir une consistance sans grumeaux.

Dans une casserole, verser le reste du lait, le sucre et l'eau, chauffer à feu moyen, jusqu'à ce que le mélange dégage de la vapeur.

Ajouter le lait et la Maïzena en fouettant et continuer de remuer au fouet sur le feu jusqu'à ce que le mélange atteigne la consistance d'une crème anglaise un peu épaisse.

Hors du feu, ajouter les 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger et incorporer en remuant doucement. Répartir dans 6 récipients de votre choix, et recouvrir chaque récipient de film alimentaire pour qu'il touche le mélange (« au contact »), pour éviter qu'une peau ne se forme en refroidissant.

Placer au réfrigérateur pour une nuit.

Pour le sirop :

Dans une petite casserole faire chauffer l'eau, le sucre, la vanille et le laurier ensemble en fouettant de temps en temps pour bien répartir les grains de vanille. Une fois que le sucre a fondu, réserver le sirop et laissez refroidir jusqu'à l'utilisation. Au moment de servir, enlever les films alimentaires, déposer une cuillère à soupe du sirop directement dans les récipients, et saupoudrer de pistaches **non salées** et grossièrement concassées au couteau.