

Mouhalabieh ou crème libanaise à la fleur d'oranger et pistaches par Alain Saïdoune.



Ingrédients :

75 cl de lait demi-écrémé
45 g de sucre blanc
45 g de Maïzena
3 cuillères à soupe de fleur d'oranger
2 cuillères à soupe de miel
3 cuillères à soupe de pistaches
émondées natures

- Dans un bol, diluer la Maïzena avec un peu de lait.
- Verser le contenu de la casserole dans de petits verres ou pots individuels.
- Reverser cette préparation dans une casserole contenant le reste du lait et le sucre, puis fouetter à feu doux jusqu'à ce que le mélange épaississe. Ne jamais cesser de fouetter. Cela peut prendre un peu de temps, surtout si le lait sort du réfrigérateur.
- Laissez refroidir 10-15 minutes et conservez au réfrigérateur.
- Hors du feu, rajoutez la fleur d'oranger et remuez.