

Mouhallabieh (flan à la fleur d'oranger)

Préparation

1. : de lait entier de maïzena de sucre semoule 40 à d'eau de fleur d'oranger selon vos goûts Quelques pistaches Recette : Mélangez (à froid, c'est important, sinon vous aurez des grumeaux) à l'aide d'un fouet la maïzena, le lait et le sucre dans une casserole.
2. Faites épaisir à feu moyen en mélangeant constamment (comme pour une crème pâtissière).
3. Quand la crème arrive à ébullition, poursuivez la cuisson pendant environ 2 minutes puis ajoutez la fleur d'oranger et versez-la dans des pots ou verrines individuels.
4. Laissez refroidir totalement au réfrigérateur puis ajoutez quelques pistaches et régalez-vous !

Recette imprimée depuis www.iletaitungateau.com