

Mouhallabieh (flan met sinaasappelbloesem)

Ingrédients

- 800g volle melk
- 50g maïzena
- 120g kristalsuiker
- 40 tot 50g oranjebloesemwater naar smaak

Préparation

1. Voor degenen die het niet weten, zijn mouhallabieh (of mouhallabié) Libanese desserts, een soort kleine flans op basis van melk met oranjebloesemwater.
2. Het recept is uiterst eenvoudig, het moeilijkste zal zijn om te wachten tot het afkoelt voordat je het proeft. Dit dessert wordt vaak geserveerd met een suikersiroop, ik heb ervoor gekozen om het eenvoudig (en minder zoet) te houden en heb gewoon hele pistachenoten toegevoegd die zo goed passen bij de geur van oranjebloesem.
3. Ingrediënten :Ik heb de pistachenoten van Koro gebruikt: code ILETAITUNGATEAU voor 5% korting op de hele site (niet geaffilieerd).
4. Ik heb de beste oranjebloesem gebruikt, die van Norohy van Valrhona: code ILETAITUNGATEAU voor 20% korting op de hele site (geaffilieerd).
5. Bereidingstijd : 15 minuten + afkoeltijdVoor een tiental kleine potjes : Ingrédients : volle melk maïzena kristalsuiker 40 tot oranjebloesemwater naar smaak Enkele pistachenoten Recept : Meng (koud, dat is belangrijk, anders krijg je klontjes) met een garde de maïzena, de melk en de suiker in een pan.
6. Laat het indikken op middelhoog vuur terwijl je constant roert (zoals voor een banketbakkersroom).
7. Wanneer de crème begint te koken, blijf dan ongeveer 2 minuten koken en voeg dan de oranjebloesem toe en giet het in potjes of individuele glaasjes.
8. Laat volledig afkoelen in de koelkast en voeg dan enkele pistachenoten toe en geniet ervan!