



Mahlabia

Niveau de difficulté : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 10 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour la crème

- 500 ml de lait
- 40 g de fécule de maïs ou farine de riz
- 50 g de sucre
- 1 c. à café d'eau de fleurs d'oranger ou de rose

Pour le sirop et la finition

- 30 g de sucre
- 4 c. à soupe d'eau (60 ml)
- 1/2 c. à café d'eau de fleurs d'oranger ou de rose
- 2 c. à soupe de pistaches concassées
- 1 poignée de boutons de roses (facultatifs)

1. Pour la crème, mettre la fécule et le sucre dans une casserole. Verser doucement le lait froid en fouettant pour éviter les grumeaux, ajouter l'eau de fleur d'oranger ou de rose, puis mettre sur feu doux et porter à ébullition sans cesser de fouetter. Laisser cuire encore 1 minute avant de verser dans des petits verres. Mettre au réfrigérateur.
2. Pour le sirop, verser le sucre dans un bol, ajouter l'eau bouillante et l'eau de fleur d'oranger ou de rose et mélanger pour dissoudre le sucre. Ajoutez la moitié des boutons de roses et laissez refroidir.
3. Au moment de servir, verser un peu de sirop sur les crèmes et saupoudrer de pistaches concassées et de boutons de rose

Astuces

L'eau de fleur d'oranger et l'eau de rose, ainsi que les boutons de rose se trouvent dans les épicereries exotiques. Utilisez-les avec parcimonie, leur arôme est puissant.