

Mouhallabieh, flan au lait parfumé à la fleur d'oranger, brunoise de fraises, éclats de pistache

Recette pour 12

Description

Dessert fétiche du Moyen-Orient, rafraichissant, à base de pistache et fleur d'oranger.

L'astuce du chef

Attention, lors de la multiplication de cette recette, il n'est pas nécessaire de multiplier l'eau de fleur d'oranger.

Ingrédients

Crème de lait prise

- 75 Gr Fécule de maïs
- 1 Litre(s) Lait
- 125 Gr Sucre
- 75 Gr Eau de fleur d'oranger

Crème de pistache

- 25 Gr Cassonade
- 250 Ml Crème 35% à cuisson
- 35 Gr Pâte de pistache
- 1 Gr Fleur de sel
- 2 Unité(s) Jaune d'œuf

Finitions

- 1 Unité(s) Orange
- 0.25 Tasse(s) Pistaches
- 0.50 Casseau(x) Fraise(s)
- 1 Cuil. à thé Sucre

Préparation

- Temps de préparation **30 mins**
- Préchauffez votre **Four** à **400 F°**

Crème de lait prise

Faites dissoudre la fécule de maïs dans une petite quantité de lait froid pour éviter la formation de grumeaux.

Mélangez le sucre avec le lait restant ainsi que la fécule diluée. Portez le tout à ébullition en fouettant continuellement.

Après ébullition, sur feu doux, continuez de fouetter jusqu'à épaississement du mélange, durant environ 5 à 7 minutes. Ajoutez l'eau de fleur à oranger et continuez à fouetter 2 minutes, toujours sur feu doux.

Coulez la crème prise dans les verrines de votre choix.

Crème de pistache

Mélangez la cassonade et la crème, la pâte de pistache et la fleur de sel. Portez l'ensemble à ébullition.

Hors du feu, ajoutez les jaunes d'oeufs, mixez.

Chinoisez et stockez jusqu'au lendemain idéalement.

Finitions

Dans un four chaud, torréfiez les pistache durant 3 minutes. Coupez les fraises en brunoise (petits cubes) les mélanger au sucre, les placer dans le frigo durant 30 minutes.

Sur la verrine de crème prise, réalisez un serpent de crème de pistache à l'aide d'une poche à pâtisserie, disposez ici et là des pistaches, la salade de fraises, ainsi que des zestes d'orange.

Bon appétit!