

Muhallebi (Le pudding oriental) |

Recette pour 12 tapas



Description

Le Muhallebi est un dessert traditionnel turc, également populaire dans d'autres pays du Moyen-Orient et en Méditerranée.

L'astuce du chef

Vous pouvez changer les arômes dans cette recette, attention aux dosages.

Ingrédients

Le pudding oriental

- 1 Litre(s) Lait
- 100 Gr Sucre
- 60 Gr Féculé de maïs
- 1 Cuil. à soupe Extrait de vanille
- 1 Cuil. à thé Eau de fleur d'oranger
- 20 Gr Pistaches

Oranges au miel

- 6 Unité(s) Orange
- 2 Cuil. à soupe Miel
- 0.50 Cuil. à thé Cannelle

Préparation

- Temps de préparation **90 mins**
- Temps de repos **60 mins**

Mise en place

Coupez le haut et le bas de votre orange.

Placez votre orange à la verticale sur la planche à découper. En commençant par le haut de l'orange, guidez votre couteau de chef jusqu'à la base, en courbant le couteau pour qu'il suive la forme du fruit. Continuez à faire le tour de l'orange jusqu'à ce que toute l'écorce et la moelle soient enlevées. S'il reste de la peau blanche à l'extérieur de l'orange, refaites le tour et tranchez-la.

Une fois la peau enlevée, vous pourrez voir les membranes entre chaque quartier d'orange. Utilisez

un couteau d'office pour trancher le long de l'intérieur des membranes.

Retirez les quartiers d'orange et placez-les dans un bol et mélangez avec le miel et la cannelle.

Pudding

Dans une casserole, mélangez le lait, le sucre et la fécule de maïs jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que la fécule de maïs, soit bien incorporée.

Faites chauffer le mélange à feu moyen en remuant constamment jusqu'à ce qu'il épaississe et que des bulles se forment à la surface (cela prendra environ 10-15 minutes). Attention à ne pas laisser brûler le fond de la casserole.

Retirez la casserole du feu et incorporez l'extrait de vanille et la fleur d'oranger. Mélangez le tout. Versez le mélange dans des ramequins individuels.

Laissez refroidir à température ambiante pendant 10 à 15 minutes, puis couvrir les ramequins de film plastique et réfrigérer durant au moins 1 heure.

Finition , montage

Au moment de servir, garnissez avec des pistaches hachées et les oranges au miel.

Bon appétit!