Kunafa à la crème et aux pistaches

Un kunafa garni d'une crème de lait ferme et parfumée, saupoudré de pistaches. Un dessert plus doux que la version au fromage.

8 personnes	30 min préparation	35 min cuisson	65 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 300 g de kadaïf
- 140 g de beurre fondu
- 500 ml de lait entier
- 50 g de maïzena
- 60 g de sucre
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 200 g de sucre pour le sirop
- 150 ml d'eau
- 40 g de pistaches concassées

Préparation

1. Mettre le lait, la maïzena et le sucre dans le bol et cuire en remuant jusqu'à épaississement.
   8 min / 90°C / vitesse 3
2. Ajouter la fleur d'oranger, mélanger et laisser refroidir.
   10 sec / vitesse 3
3. Préchauffer le four à 190°C. Mélanger le kadaïf émietté et le beurre fondu.
4. Étaler la moitié du kadaïf dans un plat, ajouter la crème refroidie, puis le reste du kadaïf.
5. Cuire 35 minutes à 190°C.
6. Rincer le bol, y cuire le sucre et l'eau pour un sirop.
   8 min / 100°C / vitesse 1
7. Arroser le kunafa de sirop et parsemer de pistaches.

Le conseil de Tiha
Laisse la crème bien refroidir avant de monter, sinon elle fait ramollir le kadaïf.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.