Kunafa au fromage et sirop de sucre

Du kadaïf croustillant autour d'un cœur de fromage filant, nappé de sirop parfumé. Le dessert levantin à déguster chaud.

8 personnes	25 min préparation	35 min cuisson	60 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 300 g de kadaïf (cheveux d'ange)
- 150 g de beurre fondu
- 350 g de mozzarella râpée
- 150 g de ricotta
- 250 g de sucre
- 200 ml d'eau
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger

Préparation

1. Préchauffer le four à 190°C. Émietter le kadaïf avec les doigts et le mélanger au beurre fondu.
2. Étaler la moitié du kadaïf dans un plat rond beurré en tassant bien.
3. Mélanger la mozzarella et la ricotta, puis les étaler sur la base.
4. Recouvrir du reste de kadaïf, tasser et cuire 35 minutes à 190°C.
5. Mettre le sucre, l'eau et le citron dans le bol et cuire le sirop.
   10 min / 100°C / vitesse 1
6. Ajouter la fleur d'oranger, démouler le kunafa sur un plat et l'arroser de sirop.

Le conseil de Tiha
Égoutte la mozzarella sur du papier absorbant, sinon le fromage rend de l'eau.

Conservation : À consommer le jour même, ou 1 jour au réfrigérateur.