Nids de kunafa aux pistaches

De jolis petits nids de kadaïf dorés, garnis de pistaches et arrosés de sirop. Une présentation individuelle idéale pour les réceptions.

12 personnes	30 min préparation	25 min cuisson	55 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 250 g de kadaïf
- 120 g de beurre fondu
- 200 g de pistaches décortiquées
- 50 g de sucre
- 1 c. à café de cannelle
- 200 g de sucre pour le sirop
- 150 ml d'eau

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C. Mettre les pistaches, le sucre et la cannelle dans le bol et concasser.
   4 sec / vitesse 5
2. Émietter le kadaïf et le mélanger au beurre fondu.
3. Former des nids dans les alvéoles d'un moule à muffins en tassant, garnir de farce et couvrir de kadaïf.
4. Cuire 25 minutes à 180°C jusqu'à coloration dorée.
5. Rincer le bol, y cuire le sucre et l'eau pour obtenir un sirop.
   8 min / 100°C / vitesse 1
6. Démouler et arroser de sirop froid.

Le conseil de Tiha
Utilise un sirop froid sur des nids encore chauds, ils resteront bien croustillants.

Conservation : 3 jours dans une boîte ouverte.