Layali Lubnan, dessert de semoule libanais

Les nuits du Liban : une couche de semoule crémeuse au lait, une crème fraîche et un nappage de sirop à la fleur d'oranger. Un dessert frais et délicat.

6 personnes	10 min préparation	15 min cuisson	25 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 800 ml de lait entier
- 80 g de semoule fine
- 80 g de sucre
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 150 ml de crème liquide bien froide
- 50 g de pistaches concassées
- 100 g de sirop de sucre

Préparation

1. Mettre le lait, la semoule et le sucre dans le bol.
2. Cuire en mélangeant jusqu'à épaississement.
   12 min / 90°C / vitesse 3
3. Ajouter la fleur d'oranger et verser dans un plat ou des verrines.
4. Laisser refroidir, puis réfrigérer 2 heures.
5. Fouetter la crème en chantilly à la main et la répartir sur le flan de semoule.
6. Servir avec le sirop de sucre et des pistaches.

Le conseil de Tiha
Remue sans arrêt pendant que la semoule épaissit : tu éviteras les grumeaux.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.