Mhalabieh libanais aux pistaches et à la rose

Une crème libanaise lisse et brillante, aromatisée à l'eau de rose et couronnée de pistaches. Un dessert léger, parfait après un repas copieux.

6 personnes	5 min préparation	10 min cuisson	15 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 700 ml de lait entier
- 100 ml de crème liquide
- 50 g d'amidon de maïs
- 70 g de sucre
- 1 c. à soupe d'eau de rose
- 30 g de pistaches concassées

Préparation

1. Mettre le lait, la crème, l'amidon et le sucre dans le bol.
2. Cuire en remuant jusqu'à ce que la crème nappe la cuillère.
   10 min / 90°C / vitesse 3
3. Ajouter l'eau de rose et mélanger.
   15 sec / vitesse 3
4. Verser dans six verrines et laisser refroidir complètement.
5. Réfrigérer 3 heures, puis garnir de pistaches avant de servir.

Le conseil de Tiha
Ajoute l'eau de rose goutte à goutte : trop, elle devient savonneuse.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.