Mhalbi à la fleur d'oranger et aux amandes

Une crème de lait onctueuse, parfumée à la fleur d'oranger et parsemée d'amandes effilées. Un dessert frais du Maghreb, prêt en dix minutes.

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

Ingrédients

- 750 ml de lait entier
- 60 g de maïzena
- 80 g de sucre
- 2 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 30 g d'amandes effilées
- 1 c. à café de cannelle

Préparation

1. Mettre le lait, la maïzena et le sucre dans le bol.
2. Cuire en mélangeant jusqu'à épaississement.
   10 min / 90°C / vitesse 3
3. Ajouter la fleur d'oranger et mélanger.
   20 sec / vitesse 3
4. Répartir dans six coupes et laisser refroidir, puis réfrigérer 2 heures.
5. Servir parsemé d'amandes grillées et de cannelle.

Le conseil de Tiha
Filme au contact pour éviter la peau, ou remue la crème une fois tiède.

Conservation : 3 jours au réfrigérateur.