Qatayef à la crème ashta

Des qatayef garnis d'une crème épaisse à la fleur d'oranger, façon ashta, et décorés de pistaches. Servis nature, sans sirop trop lourd.

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

Ingrédients

- 250 g de farine
- 50 g de semoule fine
- 1 c. à café de levure boulangère sèche
- 450 ml d'eau tiède
- 500 ml de lait entier
- 150 ml de crème liquide
- 50 g de maïzena
- 50 g de sucre
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 40 g de pistaches

Préparation

1. Mettre la farine, la semoule, la levure et l'eau dans le bol et mélanger en pâte fluide ; laisser reposer 30 minutes.
   1 min / vitesse 5
2. Cuire de petites crêpes d'un seul côté dans une poêle chaude.
3. Vider le bol, y mettre le lait, la crème, la maïzena et le sucre, puis cuire la crème.
   9 min / 90°C / vitesse 3
4. Ajouter la fleur d'oranger et laisser refroidir complètement.
5. Garnir chaque crêpe de crème, replier en cornet et tremper le bord dans les pistaches concassées.

Le conseil de Tiha
Fais refroidir la crème couverte d'un film pour qu'elle ne forme pas de peau.

Conservation : 2 jours au réfrigérateur.