



Mhalabia (pouding au lait)

3 1/4 tasses (800 ml) de lait entier

3/4 tasse (180 ml) de crème 35 %

1/2 tasse plus 2 cuillères à soupe (125g) de sucre

1/2 tasse (56g) de fécule de maïs

2 c. à café d'eau de fleur d'oranger, plus ou moins selon le goût

1 c. à café d'eau de rose, plus ou moins selon le goût

Pouding à la rose

2 c. à soupe de sirop de rose concentré (épicerie orientale)

6 c. à soupe (90 ml) d'eau

2 c. à café (5g) de fécule de maïs

Garniture aux pistaches

2 c. à café (10g) de beurre non salé

100g (environ 1 tasse) de pistaches non salées, hachées finement au robot culinaire

1 c. à soupe de sucre

1/2 c. à café d'eau de fleur d'oranger

Mhalabia (pouding au lait):

Dans une casserole moyenne, hors du feu, fouetter ensemble le lait, la crème 35 %, le sucre et la fécule de maïs jusqu'à ce qu'ils soient bien combinés et la fécule de maïs s'est complètement dissoute sans grumeaux visibles.

Mettre la casserole à feu moyen-élevé et porter à ébullition, en fouettant constamment.

Continuez à cuire quelques secondes de plus jusqu'à ce que le mélange épaississe et de grosses bulles se forment sur la surface.

Retirer la casserole du feu et incorporer la fleur d'oranger et l'eau de rose.

Verser dans des verrines et réfrigérer à découvert jusqu'à ce que la surface ait commencé à prendre; Environ 20 minutes. Pendant ce temps, préparez le pouding à la rose.

Pouding à la rose:

Dans une très petite casserole, hors du feu, fouetter ensemble le sirop de rose concentré, l'eau et la fécule de maïs jusqu'à homogénéité.

Mettre la casserole à feu moyen-élevé et porter à ébullition, en fouettant constamment, jusqu'à ce que le mélange épaississe et que de grosses bulles se forment sur de la surface.

Retirer la casserole du feu et déposer une fine couche de pouding à la rose sur la surface de chaque verrine de mhalabia, en inclinant la tasse pour couvrir uniformément. Réfrigérer jusqu'à ce que ce soit pris et froid; environ 2 heures ou jusqu'à une nuit.

Garniture aux pistaches :

Dans une poêle moyenne, à feu moyen-élevé, faire fondre le beurre puis ajouter les pistaches. Faire revenir les pistaches dans le beurre, en remuant fréquemment, jusqu'à ce que le tout commence à griller.

Ajouter le sucre et remuer jusqu'à ce qu'il soit fondu et légèrement caramélisé autour des pistaches. Hors du feu, ajoutez l'eau de fleur d'oranger.

Transférer dans un autre bol et laisser refroidir complètement.

Répartir uniformément la garniture de pistaches sur les verrines de Mhalabia refroidies. Servir aussitôt ou conserver au réfrigérateur jusqu'au moment de servir.

Dégustez le Mhalabia froide et à température ambiante.