Mouhalabieh - Flan libanais

Coup de coeur / Rapide et Miam / Cuisine du monde / Végétarien / dessert

Détail de la recette

Par Qookster



Difficulté	Couverts	Prix	Préparation	Cuisson
Facile	4	$	10min	20min

Sabah el kher! Envolons-nous vers le Liban pour une escale gourmande avec un petit dessert emblématique, le mouhalabieh. Ce petit flan au lait est absolument délicieux avec de délicats parfums orientaux : fleur d'oranger, eau de rose et pistaches! La recette est super simple, elle se compose d'un flan parfumé à l'eau de fleur d'oranger, d'un sirop à l'eau de rose (j'y ajoute également ici une touche d'épice avec de la cardamome) et de pistaches grillées concassées. Il existe comme toujours plusieurs variations autour de ce dessert traditionnel, le flan peut être aromatisé à l'orange comme ici ou directement à la rose, le sirop peut également avoir différents parfum, par exemple au citron, tu peux ainsi laisser parler tes papilles et t'amuser avec les saveurs que tu préfères.

Liste des ingrédients

Pour le flan

50 cl de lait

35 g de fécule de maïs

40 g de sucre

1-2 cs d'eau de fleur d'oranger

Pour le sirop

4 cs de sucre

8 cl d'eau

1 cs d'eau de rose

2 gousse de cardamome vertes (facultatif)

1 feuille de citronnier (facultatif)

Finitions

40 g de pistaches décortiquées nature

Boutons de roses séchés (facultatif)

Étapes de préparation

1

Délaye la fécule dans 1 dl de lait froid, porte le reste du lait à frémissement dans une casserole à feu moyen-doux, ajoute le mélange fécule/lait en mélangeant constamment jusqu'à ce que le mélange épaississe.



2

Ajoute le sucre et l'eau de fleur d'oranger toujours en mélangeant pour bien dissoudre le sucre. Sors du feu et répartis dans 4 coupes ou ramequins individuels. Place au frais de 4 heures à toute une nuit.



3

Pour le sirop, verse le sucre, l'eau et l'eau de rose dans une casserole, ajoute la cardamome légèrement écrasée et la feuille de citronnier froissée. Porte à petite ébullition et laisse réduire 5-8 minutes. Laisse refroidir et enlève la feuille de citronnier et les gousses de cardamome.



4

Fais torréfier les pistaches au four ou dans une poêle sans matière grasse puis hache-les grossièrement.



5

Sers les mouhalabieh avec 1 cs de sirop, un peu de pistache et un peu de rose séchée. Bon app'

