

MEHALABEYA

Ingrédients pour 6 personnes

50 cl Lait

40 g Maïzena

80 g Sucre

2 cs Eau de rose

Sirop de sucre

Pistache pour la décoration

Dans une casserole, verser 40 cl de lait, ajouter le sucre et l'eau de rose.

Diluer la maïzena dans le reste de lait puis mélanger avec la préparation précédente.

Mettre à chauffer sur feu doux en remuant constamment jusqu'à épaississement.

Retirer du feu et verser la crème obtenue dans des ramequins.

Mettre au réfrigérateur pendant 4 heures au minimum.

Préparer un sirop à base de 2 cs d'eau + 2 cs d'eau de rose et 2 cs de sucre.

Laisser chauffer pendant 5 minutes jusqu'à l'obtention d'un sirop.

Retirer du feu et laisser bien tiédir avant de le verser sur la mehalabeya.

Remettre au frais et laisser bien refroidir avant de servir

Parsemer de pistaches concassées et servir dans les ramequins ou démouler (ça se démoule facilement grâce au sirop qu'on a versé dessus)!