Meghli

(Pour 6 petits pots)

120 g de farine de riz (ou fécule de riz)
1 cc de carvi moulu en poudre fine
1 cc de cannelle en poudre
1 cc de fenouil moulu ou anis vert moulu
1 étoile de badiane
1,5 L d'eau fraiche
150 g de sucre en poudre

Pour la garniture

1 poignée de cerneaux de noix
1 poignée d'amandes
1 poignée de pistaches décortiquées non salées
1 poignée de pignons de pin

Dans une casserole à fond épais, mettre la farine de riz, le carvi, la cannelle, le sucre et 1,5 litre d'eau à bouillir. Rajouter l'étoile de badiane que l'on enlèvera en fin de cuisson.
Démarrer la cuisson à feu doux en remuant le mélange pour qu'il n'y ait pas de grumeaux. Continuer à remuer doucement durant toute la durée de la cuisson. (environ 15 mn) jusqu'à ce que le mélange épaississe. Couper le feu, couvrir et laisser tiédir.

Verser dans de petits ramequins et décorer avec des amandes et pistaches mondées.

Flan traditionnellement servi pour célébrer une naissance. Il est aussi synonyme de fête de Noël et célèbre la naissance du Christ.