

# Mouhalabieh, crème de lait à la fleur d'oranger, saveur rose et pistache

Le quartier du Marais accueille depuis peu un petit bijou de gourmandises orientales: la Maison Aleph, imaginée par Myriam Sabet une jeune pâtissière qui a décidé de rendre hommage à son enfance à Alep, en Syrie en modernisant les pâtisseries orientales. Si vous aimez les pistaches, la fleur d'oranger, les cacahuètes, la cannelle, le jasmin, la rose, le citron, la cardamome, le kadaïf, la pâte filo, les fruits secs, bref tous les parfums d'orient si gourmands vous allez vous régaler!

En attendant votre visite dans ce palais des saveurs je vous livre sa sublime recette de Mouhalabieh, mon dessert libanais préféré...



Mouhalabieh, crème de lait à la fleur d'oranger saveur rose et

pistache

## Ingrédients pour 5 personnes

Pour la crème de lait

- 75 g de Maïzena
- 1 litre de lait entier
- 50 g de sucre semoule (la chef utilise 125 g de sucre mais comme je rajoute du sirop de rose je préfère diminuer la dose de sucre en poudre)
- 75 g d'eau de fleur d'oranger

Pour le crémeux pistache

- 25 g de cassonade
- 250 g de crème liquide entière
- 35 g de pâte de pistache
- 1 g de fleur de sel
- 2 jaunes d'œuf

Pour la finition

- des pistaches entières émondées et des éclats de pistache. **Petits conseils:** pour avoir des pistaches bien croquantes, passez-les quelques minutes à 180° au four. Et ne les disposez dans vos verrines qu'au moment de les servir pour éviter qu'elles ne se ramollissent au contact de la crème...
- une cuillerée à soupe de sirop de rose par coupelle. J'utilise du sirop de rose de la marque Monin qui est à mon goût la meilleure et la plus complète marque de sirops que vous puissiez trouver...Accédez à leur site de vente en ligne en cliquant [ici](#).

# Préparation

- Dissolvez la maïzena dans un petite quantité de lait froid afin d'éviter la formation de grumeaux.



Dissolvez la maïzena dans un peu de lait



Mélangez bien

- Puis ajoutez et mélangez toute la quantité de lait et de sucre à ce pré mélange dans une casserole. Portez le tout à ébullition tout en fouettant en permanence. Dès ébullition, baissez le feu et continuez à fouetter. Dès épaisissement du mélange ôtez du feu.



Puis ajoutez et mélangez tout la quantité de lait et le sucre à ce pré mélange

- Ajoutez alors l'eau de fleur d'oranger et mixez. Versez la crème dans des petits pots individuels et mettez-les au frais pendant 4 heures.



Ajoutez alors l'eau de fleur d'oranger et mixez. Versez la crème dans des petits pots individuels et mettez-les au frais pendant 4 heures.

### La crème de pistache

- Versez la cassonade, la crème, la pâte de pistache dans une casserole. Portez le tout à ébullition. Puis hors feu ajoutez les jaunes d'œufs et mixez le tout.



Portez le tout à ébullition



Mixez la crème de pistache

- Laissez refroidir et remplissez une poche à douille avec la crème.



Laissez refroidir et remplissez une poche à douille avec la crème

- Sortez les verrines de crème de lait refroidies du frigo

et versez une cuillerée à soupe de sirop de rose par dessus.



Sortez les verrines de crème de lait refroidies du frigo et versez une cuillerée à soupe de sirop de rose par dessus

- Pochez alors la crème de pistache sur la crème de lait.



Pochez alors la crème de pistache sur la crème de lait refroidie

- Saupoudrez d'éclats de pistache et de pistaches entières juste avant de servir.





Saupoudrez d'éclats de pistache et de pistaches entières juste avant de servir

C'est trop trop bon....



Mouhalabieh, crème de lait à la fleur d'oranger, saveur rose et pistache



Mouhalabieh, crème de lait à la fleur d'oranger, saveur rose et pistache