

FLAN LIBANAIS (MOUHALABIA)

Recette proposée par Peg



Préparation : 10 min - **Repos :** 2 h - **Cuisson :** - - **Matériel :** -

Ingrédients : 4 personnes

- FLAN LIBANAIS OU MOUHALABIA - 400 ml de lait - 35 g de maïzena - 35 g de sucre - 1 cs de fleur d'oranger - 50 g de pistaches non salées - SIROP - 2 cs d'eau - 3 cs de sucre semoule

FLAN LIBANAIS OU MOUHALABIA

1. Mettre le lait + la maïzena dans la cuve. Lancez le mode EXPERT 30 secondes Vitesse 5 sans chauffer.
2. Ajouter 35 g de sucre et relancez le programme EXPERT 5 mn Vitesse 5 à 90° (Jusqu'à ce que le mélange épaississe).
3. Mettez la fleur d'oranger puis une dernière fois le programme EXPERT Vitesse 3 15 secondes.
4. Avec le dos d'un couteau concassez les pistaches.
5. Mettre la préparation dans des ramequins et laissez au frais pendant 2 heures minimum.

SIROP

1. Mettre le sucre, et l'eau dans une casserole et faire chauffer jusqu'à ce que le sucre soit fondu. Quand le sucre est bien fondu, retirez du feu et laissez refroidir.
2. Au moment de servir arrosez le flan du sirop et déposez quelques pistaches sur chaque flan.

Les recettes des internautes ne sont pas retestées par Magimix.

Auteur : Peg