

MEHALLEBIEH (M'HALBI)

FLAN LIBANAIS À LA FLEUR D'ORANGER

Temps de préparation : 20 minutes

Temps de cuisson : 15 minutes



Ingrédients (pour 6 personnes)

Prendre comme mesure un verre à eau

- 4 mesures de **lait froid**
- 1/2 mesure de **fleur de maïs**
- 3/4 mesure de sucre en poudre
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleurs d'oranger
- 50 g de raisins secs
- 50 g de **pistaches grillées**
- Cannelle

Méthode de préparation

1. **Délayer le sucre et la fleur de maïs dans le lait** et fouettez bien pour obtenir un mélange homogène, puis porter sur le feu en remuant avec une cuillère en bois sans arrêt pendant au moins 10 ou 15 minutes pour que les grumeaux ne se forment pas.
2. **Lorsque le mélange s'épaissit**, retirer du feu, ajouter l'eau de fleurs d'oranger et les raisins secs et répartir dans des coupes ou des ramequins de service.
3. **Réserver au frais** pendant au moins 2 heures ou plus.
4. Au moment de servir, décorer de **pistaches grillées** et concassées.

Si vous êtes doué pour le Muhallebieh, compliquez un peu la recette et vous obtiendrez un *Aish el Saraya* ! L'*Aish el Saraya* est un *Mullhalabieh* sur un fond de pain au miel.

AISH EL SARAYA

PÂTISSERIE ROYALE SYRIQUE

Temps de préparation : 20 minutes (*supplémentaires*)

Temps de cuisson : 20 minutes



Ingrédients supplémentaires

(pour 6 personnes)

- **6 tranches de brioche**
ou de pain brun (*bien épais*)
- 1 mesure de sucre en poudre
- 50 g de **poudre d'amandes**
- 2 cuillères à soupe d'eau
de fleurs d'oranger
- 2 cuill. à soupe de jus de citron

MÉTHODE DE PRÉPARATION

1. **Couper le pain en tranches épaisses.**
2. **Préparation du sirop.** Faire fondre le sucre dans l'eau à température moyenne. Remuer continuellement jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.
3. **Laisser bouillir, puis ajouter la poudre d'amandes, le jus de citron et l'eau de fleurs d'oranger.** Laisser de côté pour refroidir.
4. **Tremper les tranches de pain dans le sirop** et faire cuire à basse température jusqu'à ce que le sirop soit complètement absorbé par le pain. Retirer de la chaleur et laisser refroidir.
5. **Placer le mélange froid dans le fond de votre plat** et recouvrir par le Mehallebieh.