

MOUHALLABIEH (FLAN LIBANAIS) À L'ASPÉRULE ODORANTE



Ingrédients pour 6 personnes

Ingrédient	Quantité
Aspérule odorante	15 brins (le mélilot pourrait aussi convenir)
Lait entier	75 cl
Maïzena	30 gr
sucre	100 gr
Pistaches	40 gr (= une petite poignée)

Préparation

1. Préchauffer le four à 40°C. Rincer les feuilles d'aspérule odorante. Les mettre sur une plaque allant au four. Les faire sécher pendant 30 minutes, au four, afin de concentrer ses arômes et limiter les notes végétales trop fraîches.

2. Prélever environ 8 cuillères à soupe de lait froid et y délayer la maïzena afin d'éviter la formation de grumeaux. Chauffer le reste du lait avec la moitié du sucre et l'aspérule odorante. Porter à frémissement léger (sans ébullition forte) puis maintenir une infusion douce pendant environ 8 à 10 minutes en remuant régulièrement. Couper le feu et laisser encore infuser 5 à 10 minutes hors du feu, selon l'intensité désirée. Retirer les feuilles d'aspérule.

3. Remettre le mélange sur feu moyen, ajouter la maïzena diluée puis le reste du sucre, et cuire en fouettant constamment jusqu'à épaississement léger et une texture "nappante". Ne pas faire bouillir.

4. Verser dans des ramequins ou des jolis verres, laisser refroidir puis placer au réfrigérateur pour fixer la texture.

5. Concasser les pistaches et les ajouter au moment de servir.
