

# MUHALLABIEH POIRE & TANAISIE

## Ingrédients pour 4 pers.

Ingrédient	Quantité
lait	340 gr
crème liquide	35 gr
sucre	15 gr
maïzena	25 gr
miel	1 c. à c.
poire	2 pcs
citron	1 pc
tanaisie	2 feuilles

## Préparation

1. Faire chauffer 300gr de lait + 35gr de crème liquide + 15gr de sucre + 1 cuillère à café de miel + 1 feuille de tanaisie hachée. À ébullition, ajouter une 2ème feuille de tanaisie et mixer. Filtrer.  

---

---
2. En parallèle, mélanger 25gr de maïzena dans 40gr de lait froid. Mettre dans le mélange chaud et faire épaissir en remuant. Verser en verrines. Mettre au frais au minimum 3h.  

---

---
3. Pendant ce temps, mixer 2 poires crues préalablement épluchées et épépinées avec un jus de citron.  

---

---
4. Verser le 'smoothie' de poires sur le muhallabieh quand il est froid. Servir !  

---

---