## MUHALLABIEH POIRE & TANAISIE \*\* CUISINE SAUVAGE

## 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 citro
--	----	-------------------	----------------	---------------------	--------------	-----------	----------------------

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