

PUDDING AU LAIT ORIENTAL
AVEC UNE NOTE D'HYDROLAT DE FLEUR D'ORANGER

MUHALLABIA EXOTIQUE



En route vers le Sud : nous vous présentons un délicieux pudding au lait inspiré de la cuisine orientale. Muhallabia doit son goût unique notamment à l'hydrolat de fleur d'oranger.

INGRÉDIENTS (Pour 4 personnes) :

- » 1 ½ l de lait
- » 200 g de sucre
- » 6 cuillères à café de fécule de maïs
- » 2 cuillères à café d'hydrolat de fleur d'oranger
- » 1 poignée d'amandes blanchies

- 01.** Faire chauffer le lait et le sucre dans une casserole. Prendre 250 ml de lait chaud, le verser sur la fécule de maïs et mélanger.
- 02.** Reverser le mélange dans la casserole et porter à ébullition tout en remuant.
- 03.** Dès que le mélange commence à s'épaissir, retirer la casserole du feu et ajouter l'hydrolat de fleur d'oranger. Répartir le mélange dans des verres ou des petits bols et les placer au moins 1 h au réfrigérateur.
- 04.** Servir avec des amandes.

BON APPÉTIT!