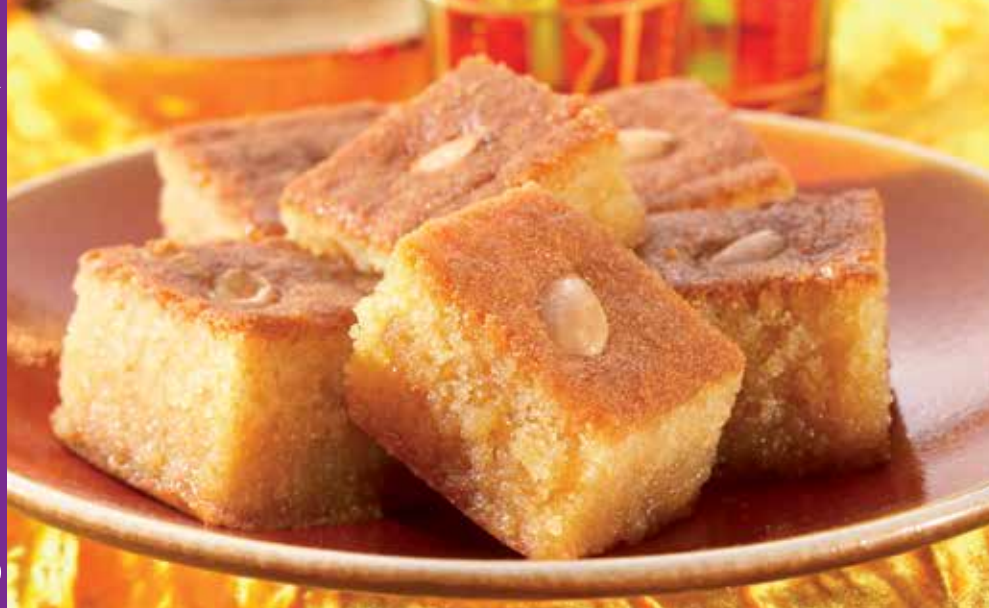




Flan Libanais

ingrédients : 40 cl de lait • 35 g de farine • 80 g de sucre • 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
 Pour le sirop : 2 c. à soupe d'eau • 1 c. à soupe d'eau de rose • 3 c. à soupe de sucre semoule

Préparation

Préparer la crème :

Délayer la farine dans le lait. Ajouter le sucre. Le Faire bouillir jusqu'à ce que la crème épaississe. Mélanger le tout en utilisant le fouet d'1 Mini MP 170 Combi. Ajouter la fleur d'oranger.

Verser dans les ramequins individuels. Laisser refroidir au moins 3h au réfrigérateur.

Préparer le sirop en mélangeant le sucre, l'eau et l'eau de rose.

Le sirop doit épaissir légèrement et le sucre doit être bien fondu.

Laisser refroidir. Au moment de servir, démouler les crèmes dans des assiettes, recouvrir du sirop et parsemer le tout de pistaches concassées.