



Mahalabiya aux pêches

Ingrédients:

pour le coulis de pêches

200 gr de pêches

3 cs de sucre

250 ml d'eau

pour le mahalabiya

3 tasses de lait (1tasse= 250ml)

3 cs de sucre

3 cs de maïzena

1 cs d'eau de fleur d'oranger

1 cs d'eau de rose

préparation du coulis de pêches

Faire cuire le sucre avec l'eau jusqu'à ébullition

Ajouter les pêches pelées et coupées en morceaux

Cuire jusqu'à ce que ces dernières soient tendres

Laisser refroidir ensuite enlever l'excès de sirop et en laisser juste un peu puis mixer

préparation du mahalabiya

Faire chauffer le lait avec le sucre

Diluer la maïzena avec un peu d'eau et l'incorporer ensuite dans le lait sans cesser de remuer avec une cuillère en bois

Ajouter l'eau de fleur d'oranger et l'eau de rose

Poursuivre la cuisson tout en remuant jusqu'à ce que la crème devienne épaisse (faire le test de la cuillère)

Laisser tiédir **J'ai tous mis dans le bol du TM à 90° vitesse 2.5 pendant 7 mn**

Répartir dans des verrines le coulis de pêches puis verser dessus le mahalabiya