

PETITES CREMES LIBANAISES A LA FLEUR D'ORANGER ET AUX PISTACHES



Préparation : 15'

Matériel : ramequins ou saladier

Ingrédients pour 4 personnes :

- 50 cl de lait d'amandes 30 g de sucre
- 30 g de maïzena
- 1 cs d'eau de fleur d'oranger
- 50 g de pistaches vertes non salées
- miel (facultatif)

Préparation

- verser le lait d'amande dans une casserole, ajouter le sucre et la maïzena, bien fouetter et mettre sur feu doux
- faire cuire 5 minutes environ jusqu'à ce que le mélange épaississe
- à la fin de la cuisson ajouter l'eau de fleur d'oranger et bien mélanger
- verser dans 4 ramequins et réfrigérer pour 2H au moins
- au moment de servir, ajouter un peu de miel sur le dessus de chaque crème et parsemer de pistaches