



Ferni : un flan afghan

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

1.100 ml de lait ou lait d'amande
250 g de sucre
80 g de maïzena
160 ml de lait
2 c. à c. de cardamome
2 c. à s. d'eau de rose ou d'eau de fleur d'oranger
200 g de pistaches non salées, grossièrement hachées ou moulues

MODE DE PRÉPARATION

- Faites chauffer le lait dans une casserole à feu moyen.
- Lorsque le lait est chaud (mais pas bouillant), ajoutez le sucre.
- Mélangez bien le lait et le sucre à l'aide d'un fouet et baissez légèrement le feu.
- Pendant ce temps, versez les 160 ml de lait dans un bol. Il n'est pas nécessaire de le réchauffer.
- Ajoutez la maïzena au lait. Mélangez à l'aide d'un fouet jusqu'à ce que la maïzena soit dissoute. (*Au début, vous remarquerez que la maïzena durcit légèrement, mais continuez à mélanger et vous verrez qu'elle se dissout rapidement dans le lait.*)
- Versez ensuite le mélange lait/maïzena dans le lait dans votre casserole tout en remuant 10 min. ou jusqu'à ce que le mélange épaississe. Faites cela à feu moyen.
- Ajoutez ensuite l'eau de rose ou l'eau de fleur d'oranger et la cardamome. Mélangez le tout pendant 2 à 3 minutes à l'aide d'un fouet.
- Versez ensuite votre mélange dans des verres ou dans un plat.
- Laissez refroidir le firni à température ambiante. +/- 3 heures.
- Au moment de servir, parsemez de pistaches grossièrement hachées ou moulues.