



# 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.