

Dessert Oriental Kunafa



Pour
4 personnes



Préparation
20 minutes



Cuisson
30 minutes

Ingédients

Mozzarella 40% MG Maestrella	200 g
Pâte à kadaïf	300 g
Noix de cajou décortiquées	200 g
Pistaches émondées non salées, non grillées	50 g
Amandes émondée	200 g
Sucre	60 g
Beurre doux Liguell à température ambiante	175 g
Eau de fleur d'oranger	4 cuillère à soupe
Miel liquide (type miel d'acacia)	250 g
Cannelle en poudre	1 cuillère à café

Les étapes de la recette

- Séparer soigneusement les longs filaments de pâte à kadaïf en travaillant si possible dans un saladier. Faire fondre 100 g de Beurre doux Liguell à température ambiante et mélanger avec les mains de façon à bien l'imprégner à la pâte.
- Mixer les fruits secs, le sucre, 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger, la cannelle et le reste de beurre pommade.
- Dans 4 emporte-pièces carrés de 5 cm x 5 cm à bord haut, déposer une couche de kadaïf (inutile de beurrer le moule). Tasser la farce par dessus, déposer une couche de Mozzarella 40% MG Maestrella, puis terminer par une autre couche de kadaïf (sans l'écraser).
- Préchauffer le four.
- Enfourner 30 minutes à 180°C. Le dessus doit être légèrement doré.
- En parallèle, préparer un sirop en chauffant le miel, 2 cuillères à soupe d'eau, 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger et la cannelle.
- À la sortie du four, parsemer le kadaïf avec les derniers fruits secs et verser le sirop sur le dessus.
- Laisser reposer avant de démouler.

Pour réaliser cette recette



Mozzarella 40% MG/ES Râpé



Beurre rouleau doux

Retrouvez toutes nos idées recettes sur :

www.eurialfoodservice-industry.fr