



Kataifi

TEMPS DE PRÉPARATION

Difficulté : Intermédiaire

Pour 8 pers.

Préparation | 30 min

Cuisson | 30 min

INGRÉDIENTS

- 500 g de kadaïf
- 500 g de sucre (+ 1 cuil à soupe)
- 250 g de beurre
- 300 ml d'eau
- 1 cuil à café d'eau de fleur d'oranger
- 1 citron (zeste)
- 1 oeuf
- 300 g de fruits secs (amandes, pistaches, noix)
- Pistaches et pétales de roses (déco)

Le sirop

Dans 300 ml d'eau, faire fondre le sucre et le miel avec les zestes de citron.

Portez à ébullition.

Hors du feu, ajoutez l'eau de fleur d'oranger puis laissez-le refroidir complètement.

Farce au fruits secs

Hachez grossièrement au couteau les fruits secs. Mélangez-les avec la cuillère à soupe de sucre, l'œuf.

Dressage des Kataïfi

Déposez de la farce sur des brins de pâte kadaïf. Roulez le rouleau bien serré.

Puis déposez-le dans un plat contenant du beurre fondu, soudure vers le bas.

Versez le beurre fondu restant en le répartissant sur le Kataïfi.

Faites-les cuire pendant 20 à 30 min dans un four préchauffé à 180°C.

Quand ils sont encore chauds, versez dessus le sirop bien froid.

Puis découpez des tronçons d'1 cm.