

TEMPS

Préparation: 45 min

Laisser reposer: 2 h

pour 6 personnes

INGRÉDIENTS

Pour le sirop:

- 400 g de sucre en poudre
- 250 ml d'eau
- 1/2 cuillère à café de jus de citron
- 2 cuillères à café d'eau de fleur d'oranger

Pour la crème de lait

(Ashta):

- 1 l de lait
- 20 cl de crème liquide
- 250 g de mascarpone
- 1 verre de vinaigre blanc

Pour la pâte:

- 1 verre d'eau
- 1 verre de sucre
- 400 g de fromage (akkawi, majdooli ou mozzarella)
- 1 verre de semoule de blé fine
- 1 cuillère à soupe d'eau de fleur d'oranger

Pour le décor:

- Pistaches concassées

Halawet el-jibn

AUTRICE

Alaa

PRÉPARATION

1 LE SIROP DE SUCRE

- Dans une casserole, mélanger le sucre, l'eau et le jus de citron et la poser sur un feu moyen-vif.
- Porter à ébullition, puis réduire immédiatement le feu et laisser mijoter à feu doux pendant 12 minutes. Le sirop doit épaissir légèrement.
- Incorporer les eaux de fleur d'oranger en fin de cuisson.
- Transférer dans un saladier en verre et laisser refroidir à la température ambiante.

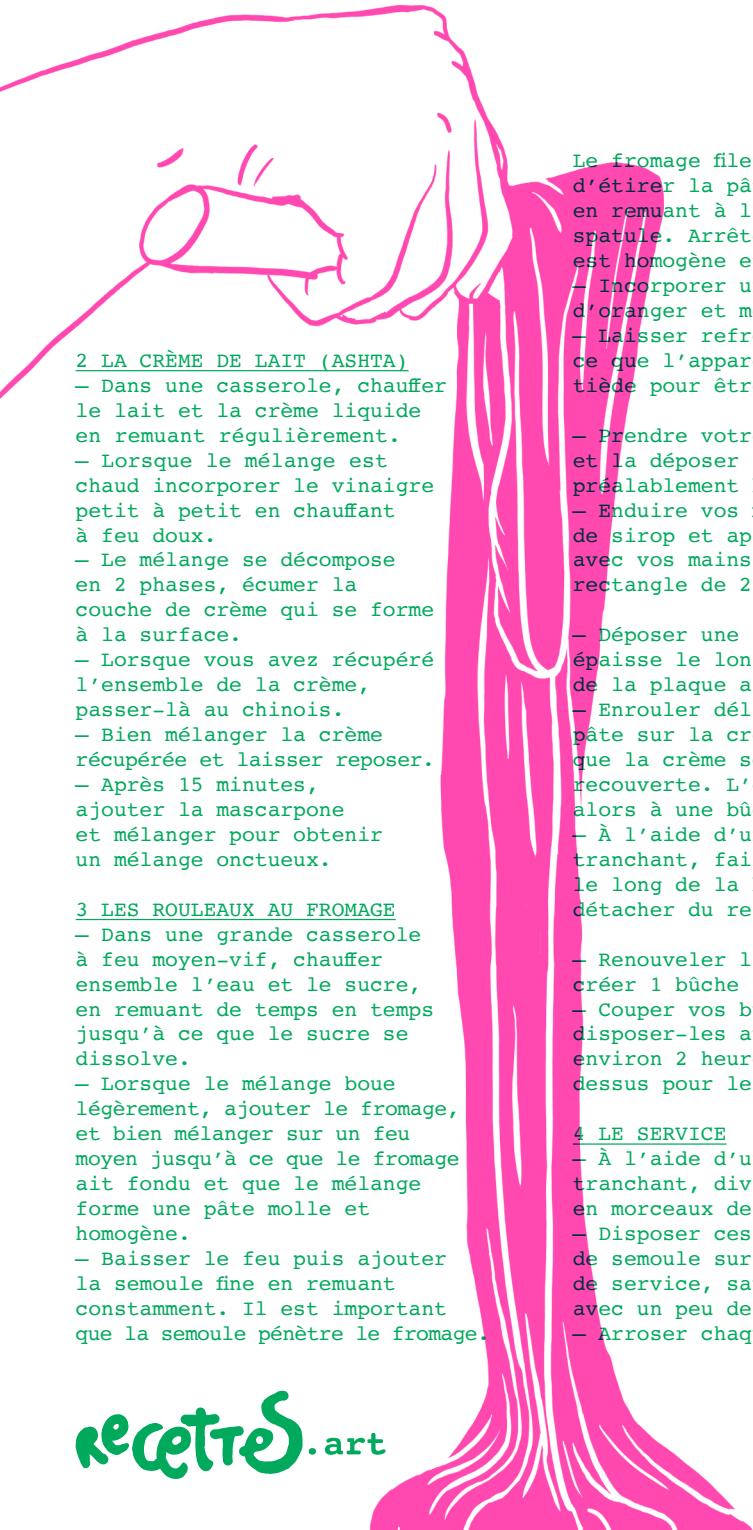
On utilise le fromage et les pistaches dans tous les desserts en Syrie. L'halawet el-jibn est un dessert très important, c'est une sorte de Cheese cake à l'orientale!



On a beaucoup de pistachiers en SYRIE.
De mai à OCTOBRE
on ramasse les pistaches
et on les MANGE FRAICHES !

حلاوة الجبن
douceur
AU FROMAGE





2 LA CRÈME DE LAIT (ASHTA)

- Dans une casserole, chauffer le lait et la crème liquide en remuant régulièrement.
- Lorsque le mélange est chaud incorporer le vinaigre petit à petit en chauffant à feu doux.
- Le mélange se décompose en 2 phases, écumer la couche de crème qui se forme à la surface.
- Lorsque vous avez récupéré l'ensemble de la crème, passer-là au chinois.
- Bien mélanger la crème récupérée et laisser reposer.
- Après 15 minutes, ajouter la mascarpone et mélanger pour obtenir un mélange onctueux.

3 LES ROULEAUX AU FROMAGE

- Dans une grande casserole à feu moyen-vif, chauffer ensemble l'eau et le sucre, en remuant de temps en temps jusqu'à ce que le sucre se dissolve.
- Lorsque le mélange boue légèrement, ajouter le fromage, et bien mélanger sur un feu moyen jusqu'à ce que le fromage ait fondu et que le mélange forme une pâte molle et homogène.
- Baisser le feu puis ajouter la semoule fine en remuant constamment. Il est important que la semoule pénètre le fromage.

Le fromage file, continuer d'étirer la pâte (vers le haut) en remuant à l'aide de votre spatule. Arrêter quand la boule est homogène et compacte.

- Incorporer une cuillère de fleur d'oranger et mélanger de nouveau.
- Laisser refroidir jusqu'à ce que l'appareil soit assez tiède pour être manipulé.

- Prendre votre boule de pâte et la déposer sur une plaque préalablement beurrée.
- Enduire vos mains d'un peu de sirop et aplatir la pâte avec vos mains pour obtenir un rectangle de 20 x 30 cm environ.

- Déposer une ligne d'Ashta épaisse le long de l'un des bords de la plaque ainsi formée.

- Enrouler délicatement la pâte sur la crème, jusqu'à ce que la crème soit complètement recouverte. L'ensemble ressemble alors à une bûche mince.

- À l'aide d'un couteau bien tranchant, faire une coupe le long de la bûche pour la détacher du reste de la pâte.

- Renouveler l'opération pour créer 1 bûche supplémentaire.

- Couper vos bûches en deux et disposer-les au frigo pendant environ 2 heures avec un film par dessus pour les raffermir un peu.

4 LE SERVICE

- À l'aide d'un couteau tranchant, diviser les bûches en morceaux de 5 cm.

- Disposer ces petits pains de semoule sur un plateau de service, saupoudrer chacun avec un peu de pistaches.

- Arroser chaque morceau de sirop.