

FERENI



Pour 4 personnes

Ingrédients :

1 litre de lait entier

8 c à s de sucre en poudre

4 c à s de farine de riz ou de maïs

5 c à s d'eau de rose

Pistaches natures d'Iran, de Sicile ou bio (environ 1 c à s par personne)

cannelle en poudre

Délayer la farine de riz et le sucre dans le lait puis ajouter l'eau de rose.

Porter à petite ébullition, jusqu'à ce que le mélange épaisse sans cesser de remuer (cela doit avoir la consistance d'une crème pâtissière).

Verser dans des ramequins individuels et laisser refroidir avant de les placer au réfrigérateur.

Torréfier les pistaches à la poêle en les remuant et en surveillant.

Les concasser et les répartir sur les ferini,

Au moment de servir, saupoudrer de cannelle.