



Rêve d'Iftar Aux Fruits

Meyveli İftar Rüyası



1 pomme
1 pêche dur
1 banane
25 cerise
1 tasse de sucre
½ cuillère à soupe de fécule
Pour la crème:
1 litre
8 cuillères à soupe de sucre
2,5 cuillères à soupe de fécule
3 cuillères à soupe de farine de riz
1 cuillère à café de beurre
1 paquet de vanille

- # Épluchez les pêches et les pommes. Coupez en petit morceaux. Prenez dans une casserole, rajoutez la moitié du sucre puis laissez cuire jusqu'au ramollissement. Rajoutez la moitié du fécule avant de retirer du feu. Mettez dans une assiette.
- # Sortez les noyaux des cerises puis coupez en 4 morceaux. Prenez dans la même casserole, rajoutez le sucre qui reste puis laissez cuire jusqu'à qu'il laisse son liquide. Rajoutez le fécule qui reste puis retirez du feu.
- # Pour la préparation de la crème, mélangez dans une casserole, du lait froid, du fécule et de la farine de riz. Mélangez puis placez à moyenne température.
- # Faites cuire en mélangeant régulièrement. Rajoutez de la vanille et du beurre juste avant de retirer du feu.
- # Partagez dans 6 bols, les cerises en premier, puis les pommes, puis les pêches et enfin les bananes.
- # Versez la crème dessus, quand elle devient tiède, placez au réfrigérateur puis laissez attendre pendant 1 nuit.
- # Le lendemain, tournez à l'envers sur une assiette de dessert.

N-B; Si vous voulez pas que les fruits se dispersent lors du tournage, ils faut bien les cuire.