



Le meghli libanais

C'est une recette libanaise qui se fait dès qu'il y a un nouveau-né dans la famille. Ce dessert est donc préparé à Noël pour la naissance du Christ !

Temps de préparation : 10mn

Temps de cuisson : 20mn

Ingrédients

- 125 g de farine de riz
- 150 g de sucre roux
- 1 cuillère à soupe de Carvi moulu
- 1 cuillère à soupe de Cannelle moulue
- 1 cuillère à soupe de Graines d'Anis moulues
- 2 litres d'eau froide
- 100g de cerneaux de noix
- 100g de pistaches pelées
- 50g de pignons de pin
- 8 cuillères à café de noix de coco râpée

1. Dans une casserole, ajouter la farine de riz, le carvi, la cannelle et l'anis. Bien mélanger avant d'ajouter l'eau froide. Bien mélanger à nouveau.
2. Porter à ébullition tout en remuant régulièrement. Le mélange va rapidement épaissir.
3. Dès que la préparation commence à prendre, baisser le feu à moyen et incorporer le sucre. Continuer à remuer pour obtenir une texture bien lisse.
4. Réduire ensuite le feu au minimum et laisser cuire doucement pendant environ 15 minutes en remuant régulièrement. Si le mélange devient trop épais ou que le riz est encore légèrement granuleux, ajouter un peu d'eau au fur et à mesure jusqu'à obtenir une texture de pudding bien lisse.

5 Verser directement dans des coupelles ou tasses individuelles ou dans un grand plat creux.

- 6 Laisser refroidir et mettre dans le réfrigérateur.

-

7. Au moment de servir, décorer généreusement avec de la noix de coco râpée, des noix et les pignons de pin.

Le meghli se déguste bien frais. Il se conserve bien 5 ou 4 jours au réfrigérateur.

Le Liban :

Il y a des chrétiens au Liban et le Liban est une Terre Sainte ! Jésus y est allé. Il a exercé son ministère dans les villes de Tyr et Sidon situées dans le sud du Liban.

Au Liban, il y a des protestants et des latins catholiques mais ce sont surtout des communautés chrétiennes orientales : des maronites, qui sont les plus nombreux, des grecs-orthodoxes, des grecs-catholiques, des arméniens orthodoxes, des arméniens catholiques, des syriaques catholiques, des syriaques orthodoxes, des assyriens, des chaldéens.