



Comment réaliser des timbales de knafeh

Description



Le knafeh est un dessert emblématique au Moyen-Orient (@babylonbakehouse)

Par Sura et Nuha Al-Qassab, 17 mai 2019

Le knafeh est l'un des desserts emblématiques du Moyen-Orient, avec autant de variantes en ce qui concerne sa garniture (fromage, crème, noix, crème pâtissière, chocolat, fruits, crème caillée) que son appellation (kunafa, kanafeh, kanafe, knafe, knafehh, etc.).

Cette pâtisserie sirupeuse s'exprime pleinement pendant le Ramadan, lorsqu'elle invite à la table de l'iftar, le repas qui rompt le jeûne quotidien.

Le knafeh est né il y a plus de cinq cent ans à Naplouse, Damas et Le Caire, et pratiquement toutes les histoires ou légendes concernant son origine remontent au mois sacré de l'islam.

Traditionnellement, il est fait avec de l'akkawi ou du nabulsi, des fromages typiques du Moyen-Orient. Ils doivent être dessalés dans de l'eau toute une nuit.

Notre recette est un knafeh facile, présenté sous la forme de timbales individuelles et réalisées avec de la mozzarella et du gâteau de semoule pour un parfait équilibre fromage-crème.

Régalez-vous et dégustez : « sahten ! » (à votre santé !)

Recette



Ces timbales de knafeh représentent une version plus petite du célèbre dessert du Moyen-Orient (@babylonbakehouse)

Portions : 12 timbales

Temps de préparation et de cuisson : 1 heure 30

1. Ingrédients

Sirop de sucre

- 225 g de sucre
- 125 ml d  eau
-    cuillère à café de jus de citron
-    cuillère à café de gousse de vanille

Croûte du knafeh

- 320 g de pâte phyllo $\tilde{\text{ knafeh, r\p{e}}$ (essayez les $\tilde{\text{piceries arabes ou turques}}$)
- 5 cuillères soupe de beurre (plus une quantité supplémentaire pour graisser la plaque $\tilde{\text{ muffins}}$)
- $\hat{1}\frac{1}{2}$ cuillère café de colorant alimentaire orange (facultatif $\hat{\text{??}}$ ajoutez-en plus si vous le souhaitez)

Garniture

- 180 ml de lait
- 115 ml de crème fouettée épaisse
- 2 cuillères soupe de sucre cristallisé
- $1\frac{1}{2}$ cuillère soupe de semoule
- $\hat{1}\frac{1}{2}$ cuillère café de farine de maïs
- $\hat{1}\frac{1}{2}$ cuillère café d'eau
- 110 g de mozzarella $\tilde{\text{r\p{e}}$
- 5 cuillères soupe de pistaches hachées (facultatif)



La mozzarella et la semoule peuvent donner au knafeh une consistance crÃ©meuse (@babylonbakehouse)

2. Préparation

Sirop de sucre

1. Dans une casserole de taille moyenne, mélangez le sucre, l'eau et le jus de citron. Chauffez le tout à feu moyen. Remuez juste pour mélanger, puis laissez (si le sucre ne se dissout pas, vous pouvez remuer encore, mais dès que ça commence à bouillir, cessez de remuer).
2. Portez à ébullition, puis baissez le feu et laissez mijoter 10 minutes au maximum. Une fois que le mélange a épaissi, retirez immédiatement la casserole du feu.

3. Ensuite, incorporez la pâte de gousse de vanille et laissez refroidir.

Gâteau à la semoule

1. Dans une petite casserole, mélangez le lait, la crème, le sucre et la semoule.
2. Dans un autre récipient, mélangez la farine de maïs et l'eau jusqu'à dissolution, puis ajoutez-la au mélange dans la casserole.
3. Placez à feu moyen-fort et faites cuire en fouettant constamment. Portez à ébullition et poursuivez la cuisson pendant environ trois minutes ou jusqu'à ce que le mélange épaississe et atteigne une consistance semblable à celle d'une crème anglaise (ajoutez plus de farine de maïs si nécessaire).
4. Éteignez du feu et laissez tiédir légèrement pendant que vous préparez la croûte de knafeh.

Croûte du knafeh

1. Dans un grand bol, rincez la pâte de knafeh en morceaux de 2,5 cm de long (des ciseaux de cuisine peuvent aider).
2. Faites fondre le beurre et ajoutez-le sur la pâte rincée.
3. Mélangez avec les mains jusqu'à ce que tous les brins soient uniformément recouverts et luisants. C'est vraiment important et ça en vaudra la peine!
4. Mettez de côté, c'est prêt pour le montage.



Les timbales sortent du four dorées (@babylonbakehouse)

Montage

1. Préchauffez le four à 200 °C.
2. À l'aide d'un pinceau à pâtisserie, beurrez une plaque à muffins. Assurez-vous de bien recouvrir les côtés des empreintes de la plaque à muffins.
3. Mettez quelques gouttes de colorant alimentaire orange dans le bol de beurre fondu. Beurrez la base et le côté de chaque empreinte.
4. Ajoutez la couche de base de la pâte de knafeh dans chaque empreinte. Tassez-la bien en utilisant quelque chose de petit, comme un pilon ou une tasse à mesurer. Assurez-vous de placer également le knafeh sur les côtés de l'empreinte, de manière à créer un puits pour votre garniture.
5. Ajoutez la mozzarella au gâteau de semoule refroidi et remuez.
6. Ajoutez environ 1 cuillère à soupe du mélange de fromage et de semoule dans chaque empreinte, avant de recouvrir avec davantage de pâte de knafeh.

7. Appuyez légèrement pour sceller. N'appuyez pas trop fort pour éviter que le mélange déborde.

Cuisson

1. Placez au four pendant environ 20-30 minutes, jusqu'à ce que le dessus soit doré.
2. Retirez du four et versez immédiatement les $\frac{3}{4}$ du sirop dessus et décorer avec des pistaches hachées.
3. Laissez tiédir un peu avant de retourner la plaque à muffins avec précaution. Les timbales individuelles de knafeh devraient se démouler facilement.
4. Servez les timbales de knafeh tièdes avec le restant du sirop pour ceux qui les veulent encore plus sucrées.

Dégustez avec du thé à la cardamome. Vous pouvez conserver les timbales de knafeh restantes dans le réfrigérateur, et les réchauffer plus tard au four ou au micro-ondes.



Les pistaches hachées font un décor parfait pour les timbales de knafeh
(@babylonbakehouse)

Sura et Nuha al-Qassab sont deux sœurs d'origine irakienne qui veulent créer, présenter et défendre la gastronomie du Moyen-Orient avec laquelle elles ont grandi. Elles ont créé Babylon Bakehouse, une entreprise basée à Londres, où elles prévoient de présenter leurs plats et de fournir des services de restauration. Vous pouvez les suivre sur Instagram ([@babylonbakehouse](https://www.instagram.com/babylonbakehouse)) ou sur leur site www.babylonbakehouse.com.

Traduit de l'anglais ([original](#)) par [VECTranslation](#).

Source : [Middle East Eye](#)

date créée
2020/05/04