

Atayef Assafiri

Le qatayef, ou atayef (à ne pas confondre avec ktayef, pâtisserie à base de cheveux d'ange) est un délicieuse crêpe fourrée à la crème ashtalieh à l'eau de rose et de fleur d'oranger et aux pistaches grillées concassées. Le tout est servi avec un sirop parfumé et donne un résultat au final très peu sucré. On trouve cette pâtisserie au Liban, mais aussi en Egypte et dans d'autres pays du Levant. Cette présentation avec le moitié pliée de la crêpe pour en faire un cornet est appelée assafiri.

★★★★★ 5 de 4 notes



TEMPS DE PRÉPARATION

1 h 30 min



TYPE DE PLAT

Dessert



CUISINE

égyptienne, Libanaise



PORTEIONS

20 crêpes

INGRÉDIENTS

Pour la crème ashtalieh :

- 250 g de lait demi-écrémé
- 230 g de crème liquide entière
- 75 g de lait concentré sucré
- 75 g de maïzena
- 120 g d'eau
- 1 c. à soupe de fleur d'oranger
- 1 c. à soupe d'eau de rose

Pour le sirop :

- 280 g sucre
- 180 ml d'eau
- 1 tranche de citron
- 1 c. à café d'eau de fleur d'orange
- 1 c. à café d'eau de rose

Pour la pâte :

- 190 g de farine
- 50 g de semoule fine
- 1 c. à café de sucre
- 1 c. à café de levure chimique
- 425 g de lait demi-écrémé

- 1/2 c. à café de levure de boulanger déshydratée
- 150 g de pistaches grillées non salée décortiquées

INSTRUCTIONS

Pour la crème ashtalieh :

1. Mettez le lait, la crème et le lait concentré dans une casserole à chauffer sur feu doux.

Dans un récipient, mettez la féculle de maïs (maïzena) et l'eau. Mélangez bien.

Quand le lait frémira, versez doucement dans le récipient tout en fouettant. Reversez le tout dans la casserole et portez à ébullition tout en mélangeant. La crème va vite épaissir.

Coupez le feu et ajoutez les eaux de fleur d'oranger et de rose. Si vous trouvez une vraie fleur d'oranger, profitez-en !

Versez dans la crème encore chaude.

Mélangez bien.

Reversez dans un récipient propre puis mettez un film alimentaire au contact. Laissez refroidir à température ambiante puis mettez au frais. Vous pouvez la faire la veille.

Pour le sirop :

1. Mettez le sucre, l'eau et le citron à bouillir 4 minutes.

Ajoutez hors du feu, les eaux de fleur d'oranger et de rose.

Pour la pâte :

1. Mettez la farine, la semoule fin, le sucre et la levure chimique dans un récipient.

Versez la levure déshydratée dans le lait et mélangez bien. Versez ensuite le lait dans le récipient tout en mélangeant pour éviter les grumeaux.

Quand la pâte est prête, laissez reposer 15 minutes. Puis réalisez les crêpes. J'ai pris ici une machine à petites crêpes que l'on m'a offerte pour mon anniversaire ! Mais sinon, à la poêle, cela sera très bien aussi. Le diamètre des crêpes est d'environ 8cm.

La pâte va faire plein de trous comme les crêpes mille trous.

Ne laissez cuire qu'un seul côté. Elles seront parfaites. Quand elles sont cuites, pliez en deux une crêpe et pincez sur la moitié pour les fermer. Je le fais quand elles sont encore chaudes.

Et voici les petits cornets prêts à être garnis.

2. Versez la crème refroidie dans le bol d'un robot muni du fouet.

Fouettez à grande vitesse pendant une minute. La crème est cette fois lisse mais encore avec une bonne texture.

Hachez au couteau les pistaches.

On est prêt à tout remplir !

Garnissez les crêpes avec la crème.