

Rahat lokoum

Ingrédients :

1 kg de sucre en poudre
100 g d'eau
50 g de fécule de riz
20 g de sucre glace
2 citrons
Eau de rose

Préparation :

Mettre le sucre et l'eau dans une casserole à fond épais. Faire cuire jusqu'à ce que le sirop soit très épais.

Exprimer les deux citrons et réserver le jus.

Retirer la casserole du feu et ajouter l'eau de rose (à doser selon votre goût), le jus de citron et 25 g de fécule. Mélanger pour obtenir une pâte et remettre sur le gaz à feu doux, sans cesser de remuer pour éviter que cette pâte n'attache.

Mélanger le reste de fécule et le sucre glace.

Saupoudrer un plat rectangulaire, à bords bas, de ce mélange. Réserver le restant du mélange fécule/sucre.

Verser la pâte dans le moule et lisser bien la surface.

Laisser refroidir et reposer au minimum 24h.

Au bout de ce temps, découper en cubes réguliers que vous roulez sur toutes les faces dans le mélange fécule/sucre glace restant.

Servir.

<http://deliceyes.over-blog.org>