



# Ferni à la pistache

Une recette signée Anaïta Torkmani, cheffe du restaurant Lazuli à Forcalquier, ce ferni est un dessert tout en douceur, soyeux où le lait et le sucre enlacent la pistache dans un parfum délicat et apaisant. Né dans les palais de l'ancien Empire perse, il a voyagé jusqu'en Inde et au Pakistan, emportant avec lui un souffle d'histoire et de poésie.

🕒 15 min

🔪 Facile

## Préparation

- 1 Faire chauffer le lait et le sucre dans une casserole à feu moyen
- 2 Diluer la fécule de maïs avec le restant de lait puis ajouter le dans la casserole
- 3 Remuer tout du long, environ 10 min à feu doux, le temps que le mélange épaississe.
- 4 Couper le feu et ajouter la pâte pure de pistache, la cardamome et l'eau de rose (moins les ingrédients chauffent, moins ils seront dénaturés). Ils auront largement le temps d'infuser tranquillement.
- 5 Verser dans 4 ramequins puis laisser au frais au moins 4h.
- 6 Décorer à son goût avec la poudre de pistache et quelques pétales de roses.



## Ingrédients

Portions : 4

**400 g** lait entier

**35 g** sucre en poudre

**25 g** fécule de maïs

**80 g** lait entier

**2 c.à.s** pâte pure de pistache

**0.5 c.à.c** cardamome en poudre

**1 c.à.c** eau de rose pure

poudre de pistache

pétale de rose