

LOUKOUM

Lokumou délice Turc. La recette de Claude.

Le Lokum est une friandise traditionnelle à base de sucre et de fécule de maïs. Ingrédients :

- Sucre,
- fécule de maïs (Maïzena)
- de l'eau cuits avec quelques fruits (fraises, cerises, citrons ou oranges)
- avec des fruits secs (pistaches, noisettes ou noix). La durée de cuisson varie entre 1 à 2 heures en fonction de la quantité à cuire. On obtient une substance épaisse qu'on verse dans un moule plat de 2 à 3 cm d'épaisseur Saupoudré de fécule de maïs. On laisse reposer 24 à 48h, on coupe en morceaux et on saupoudre les « lokums » de sucre Glace