

Palestine **Kunafa**  
**New Style**



**INGRÉDIENTS**

**PANNA COTTA**

1 paquet de pâte filo  
1 œuf entier, battu au fouet  
150 g de ricotta  
2 cs de miel  
Huile d'arachide ou huile de friture végétale  
2 cs d'amandes effilées, brièvement grillées dans une poêle antiadhésive  
4 dattes, coupées en lamelles  
Une pincée de cannelle  
1 mangue mûre  
Un peu de chocolat fondu (pour la décoration)  
Glace au citron et au yogourt (ou sorbet citron ou glace selon votre préférence)  
Quelques feuilles de menthe

**GLACE AU CITRON ET AU YOGOURT**

½ l de yogourt maigre  
125 g de sucre glace  
2 cs de crème  
Le jus de 3 citrons  
Le zeste (finement coupé) d'un citron  
Les graines d'une demi-gousse de vanille et 2 sachets de sucre vanillé

Recette: Inge Herteleer, [www.denduyventooen.be](http://www.denduyventooen.be)

Mélanger la ricotta avec le miel, les amandes, la cannelle, les dattes et la moitié de l'œuf battu.

Déposer 1 cs de la masse sur chaque feuille de pâte filo (15 × 15 cm). Badigeonner les bords avec l'œuf et plier la pâte de façon à former une sorte de rouleau de printemps. Le rouleau doit être parfaitement fermé. Répéter l'opération avec les autres feuilles de pâte filo.

Peler la mangue et la couper en petits dés. Ciseler une feuille de menthe, ajouter et mélanger. En remplir un petit récipient rond.

Frirer les rouleaux de pâte filo fourrés dans l'huile, jusqu'à ce qu'ils soient bien dorés. La farce est alors cuite. Pour la friture, utiliser une marmite haute ou une friteuse ordinaire.

Mélanger tous les ingrédients pour la glace au citron et au yogourt, placer le mélange dans une sorbetière.

Sur une assiette carrée, dresser un rouleau de pâte filo fourré, une cuiller de glace, les dés de mangue et le chocolat fondu. Parsemer de feuilles de menthe.