

## 15 – LAVASHAK DE NOËL D'ARNAUD ET ORIANE

UN LAVASHAK EST UNE SPÉCIALITÉ IRANIENNE RÉALISÉE À PARTIR DE FRUITS RÉDUITS EN PURÉE PUIS SÉCHÉS, FORMANT UN CUIR DE FRUIT ACIDULÉ.

### INGRÉDIENTS :

5 À 6 POIRES  
120ML D'EAU  
10G DE JUS DE CITRON  
3G DE GINGEMBRE EN POUDRE  
5G DE CANELLE MOULUE  
2G DE NOIX DE MUSCADE RÂPÉE  
1 PINCÉE DE CARDAMOME EN POUDRE  
GINGEMBRE OU ORANGES CONFITES

### CONFECTONNER LA PURÉE

ÉPLUCHER, ÉPÉPINER ET COUPER EN MORCEAUX LES POIRES.  
CUIR À COUVERT LES MORCEAUX AVEC LE JUS DE CITRON ET L'EAU  
JUSQU'À CE QU'ILS SOIENT TENDRES.  
À L'AIDE D'UN MIXEUR PLONGEANT, BROYER EN PURÉE LISSE.  
AJOUTER LES ÉPICES, AJUSTER LES QUANTITÉS POUR UN GOÛT PLUS  
PRONONCÉ.  
SUR UNE FEUILLE DE PAPIER CUISSON OU SILPAT, ÉTALER LA PURÉE À  
L'AIDE D'UNE SPATULE EN COUCHE DE 3 À 5 MM.  
OPTIONNEL : SAUPOUDRER SUR LA FEUILLE DE TRÈS PETITS MORCEAUX  
D'ORANGE OU DE GINGEMBRE CONFIT.  
DÉSHYDRATER AU FOUR À 70 DEGRÉS JUSQU'À CE QUE LA CONSISTANCE  
SOIT SÈCHE ET SOUPLE (ENVIRON 2H30 À 4 H).  
LAISSEZ REFROIDIR, DÉCOUPER ET ROULER LES LAVASHAKS.  
STOCKER DANS UNE BOITE HERMÉTIQUE À L'AIR LIBRE.

### PRÉCISION

LA DÉSHYDRATATION CONCENTRE LES SAVEURS, IL FAUT GARDER CELA  
EN TÊTE AU MOMENT D'AJUSTER LA QUANTITÉ D'ÉPICES DANS LA PURÉE.

LES MORCEAUX DE GINGEMBRE OU D'ORANGE CONFITE DOIVENT ÊTRE  
TRÈS PETITS, TRÈS FINS POUR PERMETTRE DE ROULER LE CUIR EN FIN DE  
DÉSHYDRATATION.

