

Baklava

Ingredients:

Noix décortiquées 250 g

Pistache émondée non salée non grillée 125 g

Amande 150 g

Sucre 100 g

Beurre 150 g

Eau de fleur d'oranger 4 c à s

Miel 200 g

Pâte filo 10 feuilles

Cannelle 1 c



Préparation:

Broyer les fruits secs au robot, sans les réduire en poudre, mais seulement en petits morceaux. Ajouter le sucre en poudre, 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger et 100 g de beurre fondu.

Faire fondre les 50 g de beurre restant. Préchauffer le four à 200°C.

Découper 5 feuilles de pâte filo aux dimensions du plat (conserver les autres dans un torchon humide pour ne pas qu'elles se dessèchent pendant que vous travaillez). Beurrer les feuilles une par une, au pinceau et les empiler au fond du moule. Verser la moitié du mélange de fruits secs. Mettre par dessus 5 autres feuilles, également beurrées, puis le reste de farce.

Découper et beurrer les 5 feuilles restantes et les empiler par-dessus la seconde couche de farce. Saupoudrer de cannelle. Avec un couteau bien affûté, découper des carrés ou des losanges sur toute la profondeur du baklava, à la taille que vous souhaitez obtenir après cuisson. Enfourner pour une vingtaine de minutes, le temps que la pâte filo dore.

Faire chauffer le miel et 2 cuil-lères à soupe de fleur d'oranger dans une petite casserole. Verser le miel chaud en filet sur le baklava. Laisser refroidir et sécher au moins une journée entière avant de déguster. Pour finir On peut découper les baklavas d'avance et les présenter dans de petites caissettes en papier, ce qui est souvent plus pratique pour le service.