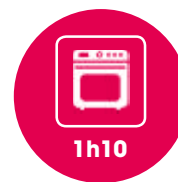


Baklavas



Ingrédients

- environ 500 à 650 g de pâte filo (que vous trouverez dans le commerce)
- 3 tasses à thé de noix concassées et amandes émondées
- sucre
- cannelle
- jus de citron
- miel
- girofle en poudre



Préparation

A l'aide d'un pinceau, beurrez une à une chaque feuille de pâte filo (avec le beurre fondu).

Préchauffez le four à 180 degrés.

Dans un bol, mélangez 3 tasses à thé de noix concassées et amandes émondées légèrement grillées avec une 1/2 tasse de sucre et 1 à 2 càc de cannelle.

Déposez 2 feuilles de filo dans le moule et répartissez sur le dessus un peu du mélange noix-amandes, puis déposez 1 feuille de pâte filo, et répétez l'opération... Terminez par 8 à 10 feuilles.

A l'aide de la pointe d'un couteau, entaillez la surface de manière à avoir des losanges.

Faites cuire 30 mn à 180 degrés, puis baissez à 150 degrés avant de poursuivre la cuisson pendant encore 30 à 45 mn, jusqu'à ce que la baklava soit dorée et croustillante.

Préparez le sirop en portant à ébullition dans une petite casserole 3 tasses à thé d'eau, 3 tasses à thé de sucre, 1 tasse à thé de miel, 1/2 càc de cannelle, 1/2 càc de girofle en poudre. Laissez bouillir environ 10 mn, puis ajoutez 1 càs de jus de citron.

Découpez les parts de baklava sans les démouler. Arrosez avec le sirop puis laissez refroidir au moins 2h avant de servir.



Astuces de chef

Il est important de faire prédécouper les parts avant la cuisson parce qu'après les feuilles de filo seront croustillantes et fragiles à découper.

N'hésitez pas à préparer ce dessert 1 ou 2 jours à l'avance, il n'en sera que meilleur !