

Recette des Baklawas

Ingrédients:

15 feuilles de filo
125g de beurre
50g de sucre
Une cuillère à café de cannelle
1 cuillère à soupe de fleur d'oranger
125g de pistaches
200g d'amandes
5 cuillérées à soupe de miel
10 cuillérées à soupe d'eau



Préparation :

Mixer les amandes et les pistaches grossièrement, ajouter le sucre, la cannelle et la fleur d'oranger.

Beurrer un moule rectangulaire de préférence du même format que les feuilles de filo. Faire fondre le beurre quelques secondes au micro-onde.

Superposer 5 couches de feuilles de filo dans le plat en les beurrant bien chacune. Veillez bien à recouvrir les feuilles de filo d'un linge humide pendant ce temps pour éviter qu'elles ne se dessèchent et deviennent difficile à travailler.

Poser une première couche de fruits secs et ajouter à nouveau 5 couches de feuilles de filo également beurrées les unes après les autres. Poser la deuxième couche de fruits secs et y ajouter les 5 dernières couches de feuilles de filo. Verser le reste de beurre sur le dessus et découper des losanges.

Enfourner à 180°C pendant 15 à 20 minutes jusqu'à ce que le dessus soit très légèrement doré. Faire chauffer le miel et l'eau quelques secondes au micro-onde. Sortir le plat du four et verser la préparation au miel.

Conseil :

Ajouter une pistache sur le dessus de chaque baklawas pour la décoration.