

BAKLAVA



Les fruits secs cités ci-dessous sont des exemples vous pouvez utiliser n'importe quel fruit sec de votre choix. Les quantités en italique sont approximatives et en fonction des fruits utilisés.

INGREDIENTS pour une couche sur la surface de la feuille de Pâte Filo

Noix décortiquées 200g	Eau de fleur d'oranger 4 cuil. À soupe
Amande 100g	Miel 200g
Noisette 100g	Pâte Filo 10 feuilles
Sucre 100g	Cannelle 1 cuil. À soupe
Beurre 150g	

PRÉPARATION

1. Broyer les fruits secs, sans les réduire en poudre, mais en petits morceaux. Ajouter le sucre en poudre, 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger et 100g de beurre fondu.
2. Faire fondre les 50g de beurre restant. Préchauffer le four à 200°
3. Découper 5 feuilles de pâte Filo aux dimensions du plat (conserver les autres dans un torchon humide pour qu'elles ne se dessèchent pas) Beurrer les feuilles une par une, au pinceau, et les empiler au fond du moule (préalablement beurré). Verser le mélange de fruits secs (à ce moment-là vous pouvez choisir de faire 2 étages dans ce cas vous ne verserez que la moitié de la farce. Personnellement je ne fais qu'un étage
4. Découper et beurrer les 5 feuilles restantes et les empiler par-dessus (si vous choisissez 2 étages verser la farce restante). Saupoudrer de cannelle. Avec un couteau, prédécouper des carrés sur toute la profondeur du baklava. Enfourner une vingtaine de minutes, le temps que la pâte Filo dore.

5. Faire chauffer le miel et 2 cuillères 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.
Finir le découpage des carrés avec un sécateur de cuisine