

Paprikas

Cuisine d'ici et d'ailleurs

BAKLAWA (Carrés feuilletés aux amandes-miel)

Pour 12 baklawa
Préparation : 30 mn
Cuisson : 20 mn

Ingrédients :

- 2 carrés de pâte feuilletée
- 250 g d'amandes
- 4 cuillères à soupe de sucre semoule
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 cuillère à café de beurre
- 100 g de miel
- Huile pour frire les amandes

Préparation :

Préchauffez le four à 180°

Faites blanchir puis mondé les amandes. Chauffez l'huile et faites les dorer.

Laissez refroidir dans un papier absorbant. Laissez de côté 12 amandes entières pour la décoration.

Dans un hachoir, mettez les amandes et le sucre puis hachez le tout jusqu'à ce que vous obteniez une pâte.

Dans un saladier mettez la pâte d'amande avec la cannelle et la cuillère à café de beurre. Mélanger le tout.

Beurrez un moule carré.

Déposez un carré de pâte feuilletée, couvrir tout le carré de pâte d'amande en prenant soin de bien étaler pour avoir une surface uniforme.

Déposez le deuxième carré de pâte feuilletée sur la pâte d'amande, pressez la surface de la pâte tout doucement avec la paume de la main.

Avec un couteau pointu, Incisez la pâte pour avoir des carrés petits ou moyens selon le goût puis décorez chaque carré en mettant au milieu une amande.

Mettez à cuire au four pendant 20 mn.

Dès la sortie du four, faites couler le miel à l'aide d'une cuillère à soupe sur les carrés d'amandes puis passez encore une fois le couteau sur les incisions que vous avez fait avant la cuisson afin de faciliter le démoulage des baklawa.