

# Menus - Propos

Menus Et Notes Utiles Simples Pour Recettes Odorantes Piquantes Olfactives Succulentes

## **BAKLAVA**

**Pour un moule à gratin rectangulaire en tôle 26,5cm X 19cm**

**90g beurre fondu - 10 feuilles de filo - 1 càs jus de citron - 2 càs miel 1000 fleurs - 25g sucre en poudre - zeste d'1/2 citron - 1 càc cannelle en poudre - 50g amandes mondées - 50g noisettes mondées - 65g noix - 75g pistaches -**

**Sirop : 150g sucre en poudre - 50g miel d'acacia - 30cl eau - 1 lanière de citron (zesté à l'épluche-légumes) -**

**Préchauffer le four à 160° (th.5-6).**

**Badigeonner le fond du moule de beurre fondu. Couper en 2 les feuilles de filo. Etaler une feuille au fond du moule. Badigeonner de beurre fondu, répéter l'opération jusqu'à l'utilisation de la moitié des feuilles de pâte. Réserver le reste en l'enroulant dans la feuille qui les entoure (et en l'enfilant dans l'emballage en plastique).**

**Cuire le jus de citron, le miel et le sucre dans une casserole, à feu doux jusqu'à dissolution. Incorporer le zeste de citron, la cannelle et les fruits secs hachés. Mélanger vivement. Etaler la farce sur la pâte filo. Recouvrir le tout avec les feuilles de filo restantes en les beurrant chacune, puis badigeonner largement le dessus.**

**A l'aide d'un couteau, diviser le baklava en carrés en coupant presque complètement la farce. Enfournier et cuire 1h00, il doit être doré.**

**Préparer le sirop. Mélanger le sucre en poudre, le miel, l'eau et le zeste de citron dans une casserole, à feu doux jusqu'à ce que le miel et le sucre soient dissous. Porter à ébullition, laisser bouillir 10 minutes pour que le sirop épaississe.**

**Retirer le sirop du feu et laisser tiédir. Sortir le baklava du four. Ôter le zeste de citron du sirop. Verser le sirop sur le baklava. Laisser s'imbiber à température ambiante au moins 6h00, voire une nuit. Couper en carrés.**