

BAKLAVAS

CONFISERIES LIBANAISES AUX AMANDES

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 30 minutes



Ingrédients (pour 10 personnes)

- **250 g de feuilles de filo** (soit 8 à 10 feuilles)
- **250 g d'amandes effilées et de pistaches**
- 125 g d'amandes en poudre
- 150 g de beurre
- 400 g de sucre en poudre (ou 100 g de sucre en poudre + 300 g de miel d'acacia)
- 20 cl d'eau
- **Fleur d'oranger**
- Cannelle

Ustensiles nécessaires. Prévoir un saladier, un plat à gratin d'environ 30 x 20 cm, une casserole, une spatule, un pinceau et un couteau tranchant ou couteau à scie.

MÉTHODE DE PRÉPARATION

*** *Attendre 48H avant dégustation* ***

- **Préchauffer le four** à 160° C.

Préparation des feuilletés

- **Superposer les feuilles de pâte à filo** à l'horizontale. Les découper pour obtenir 20 grands rectangles pouvant couvrir le fond du plat prévu.
- **Faire fondre 10g de beurre puis mélanger dans le saladier** avec les amandes effilées, les pistaches, les amandes en poudre, le sucre, la moitié du miel, la fleur d'oranger et la cannelle.
- Faire fondre les 140g de beurre restant puis installer le récipient à proximité du plat sur le plan de travail. **Avec le pinceau, graisser le plat** puis installer un rectangle de pâte, le badigeonner, et ainsi de suite, successivement en superposant 10 rectangles.
- **Répartir les 3/4 de la préparation aux amandes** et tasser un peu avec la spatule.
- Installer à nouveaux 10 rectangles en badigeonnant à chaque fois de beurre fondu.
- Piquer toute la surface de feuilletage avec le cure-dents.
- Pré-marquer la découpe en losanges avec le couteau aiguisé (*trois ou quatre traits dans le sens de la longueur, puis des traits obliques, dans le même sens*).
- **Etaler ensuite le reste de la préparation aux amandes en guise de décoration**, sur chacune des pièces.
- **Mettre au four pendant 30 minutes à 160° C** puis pendant 5 minutes à 180°C. Cela doit dorer mais non brunir.

Préparation du sirop

- **Faire liquéfier le miel restant dans la casserole** déjà utilisée en le chauffant jusqu'à frémissement avec les 20 cl d'eau. Ajouter un peu de fleur d'oranger et de cannelle.
- Sortir le plat du four et répartir le sirop de miel à la cuillère.
- **Laisser refroidir.** Le feuilletage peut s'incurver un peu sur le dessus mais il reprendra sa place avec l'attente et l'assemblage se fera.
- Inciser 24H après en suivant les tracés au couteau plusieurs fois de suite.
- Poser les baklavas sur un plateau de présentation. Servir avec du **thé à la menthe**.