Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Baklava

Ingrédients

350 g de beurre , 50 g de poudre d'amandes, 250 g de cerneaux de noix , 500 g de sucre, 1 càc de cannelle de Ceylan (Moulue), 1 clous de girofle, 1/2 rouleau de pate filo, 1 càc miel, 1 citron,

Préparation

Préchauffez le four à 180° C
Beurrez légèrement un un plat rectangulaire allant au four de plus ou moins 20 sur 23 cm avec du beurre fondu.
Mélangez dans une casserole les amandes, les noix, 2 càc de cannelle et la poudre de clous de girofle (vous pouvez vous servir de clous de girofle comme décoration)

Veillez à sortir la pâte feuilletée du congélateur à l'avance.
Roulez-là et coupez cette pâte en rectangles correspondants aux dimensions du plat.

Beurrez six rectangles avec le beurre fondu et empilez-les dans le plat.
Etalez la moitié du mélange sur toute la surface. Beurrez 8 rectangles avec le beurre fondu ,empilez-les et étalez le restant du mélange sur la surface. Répétez ceci une troisième fois avec 6 rectangles.
Coupez les bords,dessinez des losanges sur la dernière feuille beurrée (4 sur 4 cm). Plantez dans chaque losange un clou de girofle. Versez le reste du beurre fondu sur l'ensemble.

Placez le gâteau au milieu du four préchauffé à 180°. Faites-le cuire 30 minutes (il doit être doré, mais clair).
Pendant ce temps , préparez le sirop : faites fondre dans une casserole sur un feu doux, le sucre, 2 càs de miel, la peau d'un citron et l'eau. Attendez que le sucre soit totalement dissoud.Ensuite,laissez mijoter quelques minutes.
Sortez le baklava du four ,et arrosez-le avec le sirop brûlant.Laissez bien empreigner.
Lorsque le baklava est refroidi , découpez en losanges.

Commentaires

½ càc de poudre de clous de girofle ou 20 clous de girofle 500 gr pâte feuilletée 350 gr sucre pour le sirop 350 ml eau pour le sirop

Notes :