

Baklawa à la pistache, miel parfumé à la fleur d'oranger

Recette pour 12 Tapas

Description

Un dessert à base de noix, pâte filo et de miel. Le tout parfumé avec de l'eau de fleur d'oranger.

L'astuce du chef

Toutes les sortes de noix seraient aussi bonnes pour réaliser cette recette.

Ingrédients

Baklawa

- 9 Feuille(s) Pâte filo
- 100 Gr Poudre d'amande
- 100 Gr Pistaches
- 125 Ml Beurre fondu
- 15 Gr Sucre

Miel

- 200 Ml Miel
- 10 Ml Eau de fleur d'oranger
- 100 Gr Sucre
- 50 Ml Eau

Préparation

- Temps de préparation **60.00 mins**
- Préchauffez votre **four** à **300.00 F°**

Sirop de miel

Chauffez tous les ingrédients du sirop jusqu'à ce que le sucre soit complètement dissout et laissez refroidir à température pièce.

Montage

Passez au robot les pistaches pour obtenir une texture semblable à celle de la poudre d'amandes, puis mélangez les noix avec le sucre.

Sur votre plan de travail, déposez une feuille de filo, puis badigeonnez-la avec du beurre fondu.

Répétez cette étape afin d'obtenir 3 couches de filo. Mettez le tiers des noix bien réparties sur le bord des pâtes filo et roulez le plus serré possible. Coupez le boudin en 2 et placez-le dans un moule carré.

Répétez le tout 3 fois puis enfournez pendant 1 heure.

À la sortie du four, versez le sirop dans le moule et laissez reposer toute une nuit. Taillez en portions et servir.

Bon appétit!