

Baklavas aux noix

★★★★★ Note de 5 sur 6 votes



TEMPS DE PRÉPARATION

20 min

TEMPS DE CUISSON

30 min

TEMPS TOTAL

1 h



PORTIONS

15



CALORIES

277 kcal

INGRÉDIENTS

Pour les baklavas

- 100 g ghee
- 100 g beurre demi-sel ou doux
- 250 g noix
- 12 feuilles pâte à filo

Pour le sirop

- 240 g sucre
- 40 g miel
- 130 g eau

INSTRUCTIONS

1. Mettez le beurre et le ghee à fondre dans une casserole. Vous pouvez ne prendre que du ghee ou au contraire que du beurre. J'ai mis moitié moitié et avec du beurre demi-sel, ce qui n'est pas forcément très traditionnel, mais délicieux !
2. Mettez les noix et les 30g de sucre ensemble et mixez le tout en une poudre grossière.
3. Placez une feuille de pâte à filo sur le plan de travail. Arrosez de matière grasse fondu, placez une deuxième feuille sur la première puis arrosez à nouveau. Il n'y a pas besoin de couvrir entièrement de beurre, juste par endroits.
4. Parsemez de noix/sucre. J'ai pris ici un rouleau très fin que j'avais acheté en Arménie, mais vous pouvez trouver une fine baguette de bois dans les quincailleries ou chez Leroy Merlin !
5. Enroulez la feuille en commençant sur le côté de la largeur.
6. Plaquez la pâte contre un rebord ou le mur du plan de travail. Forcez la pâte vers le rebord, en tenant assez fermement pour la friper. Retirez délicatement la baguette de bois puis placez dans un plat de 20cm de côté garni de papier sulfurisé.

7. Faites de même pour les autres rouleaux. J'ai mis un dans un autre sens pour bloquer les autres. J'ai donc fait 6 rouleaux au total.
8. Mettez à cuire à 175°C pendant 30 à 35 minutes dans un four préchauffé sur chaleur tournante. Pendant la cuisson, faites le sirop en portant à ébullition tous les ingrédients pendant 10 minutes sur feu doux. Versez le sirop directement à la sortie du four en le répandant sur toute la surface des baklavas.
9. Laissez refroidir à température ambiante avant de couper en morceaux et de mordre dedans !



MOTS CLÉ

baklava, baklavas, noix, nuts, pastry

You avez essayé cette recette ?

Let us know how it was!

Recette de la Cuisine de Bernard