

Baklavas

200g de beurre
200g de sucre en poudre
1,5dl d'eau
100 g de chapelure
200g de cerneaux de noix
100g d'amandes
100g de pistaches (non salées !)
Cannelle en poudre
500g de pâte phyllo

Sirop :

200g de sucre
200g de miel
1,5 dl d'eau
Jus d'un demi-citron

Hacher grossièrement les noix, amandes et pistaches. Faire fondre dans une casserole 100g de beurre avec 200g de sucre et ajouter 1,5dl d'eau chaude, le mélange haché et la chapelure. Bien remuer et laisser cuire 2 à 3 mn.

Foncer un plat rectangulaire préalablement beurré avec 6 feuilles de pâte phyllo en badigeonnant chaque face supérieure de beurre fondu. Etaler une couche de farce, éventuellement en mouillant régulièrement les doigts pour éviter que ça pègue. Saupoudrer de cannelle, couvrir avec des feuilles de pâte phyllo, toujours en badigeonnant les feuilles de beurre. Répéter l'opération jusqu'à épuisement des matériaux, en terminant par de la pâte phyllo.

Rabattre en profondeur les parties de pâte qui dépassent du moule. Badigeonner le dessus de beurre fondu. Découper l'ensemble de manière à former un réseau de losanges réguliers correspondant à des parts individuelles. Cuire à four moyen pendant 45 à 60 mn.

Préparer le sirop en faisant bouillir 5 mn le miel, le sucre, l'eau et le jus de citron. Verser sur les baklavas dès qu'ils sont sortis du four. Laisser refroidir et attendre 24 heures pour déguster.

Sur l'histoire des baklavas :

<https://fr.wikipedia.org/wiki/Baklava>