



Baklava

ingrédients : 8 feuilles de filo (ou de pâte feuilletée très fine) 160 gr • 350 gr de pistaches décortiquées • 100 gr de beurre
Faire un sirop à 30 : 150 gr de sucre. 150 cl d'eau de fleur d'oranger (QS). Un jus de citron.

Préparation

Dans la cuve cutter, mixer les pistaches.

Faire fondre le beurre. Badigeonner la pâte à filo (réserver).

Mettre la moitié des feuilles de filo dans le fond d'un plat beurré.

Disposer les pistaches. Recouvrir de pâte à filo.

Cuire le tout pendant 45 minutes à 170°C puis à 210 pendant 10 minutes.

Préparation du sirop :

Faire chauffer l'eau et le sucre jusqu'à épaississement. Réserver, ajouter la fleur d'oranger et le jus de citron.

Quand le gâteau est cuit, arroser le de sirop et le découper en losanges.