



Baklava aux noix

Je fais comment ?

1. Huiler un plateau assez grand pour contenir les feuilles de filo.
2. Mettre en place une feuille de filo et l'enduire de beurre fondu.
3. Poser sur la feuille de filo une deuxième feuille et l'enduire aussi et ainsi de suite.
4. À la quatrième feuille, après l'avoir enduite, la couvrir d'une couche uniforme de noix.
5. Poser sur les noix quatre feuilles de filo graissées. Prendre soin de bien enduire la feuille supérieure.
6. À l'aide d'un couteau fin, dessiner des rectangles ou des losanges. Le couteau doit pénétrer profondément dans la pâte, (attention c'est bien l'opération la plus délicate de toute la recette).
7. Mettre au four pendant 35 à 40 minutes, à une température de 190 degrés.
8. En attendant, cuire le sirop : mettre sur le gaz le sucre et l'eau pendant 7 minutes. On peut y ajouter les quelques gouttes d'eau de rose ou d'oranger. Quand le sirop est de couleur dorée, collant et assez épais, le laisser refroidir, y presser le citron, remuer.
9. Verser le sirop obtenu sur la pâtisserie et couper selon les rectangles ou les losanges ébauchés auparavant

Ingrédients

- 8 feuilles de pâte filo.
- 150 g de beurre fondu
- 700 g de noix grillées et pilées gross

Ingrédients pour le sirop de sucre :

- 3 verres de sucre
- 1 verre et demi d'eau
- 1/2 citron
- Quelques gouttes d'eau de fleur d'oranger

Cuisson : 40 mn