

BAKLAVAS



Ingrédients : (pour 25 parts)

500 gr d'amandes hachées grossièrement
100 gr de sucre
4+3 cs d'eau de fleur d'oranger
2 cc de cannelle
150 gr de beurre fondu
10 à 12 feuilles de filo
400 gr de miel

- Mélanger les amandes avec le sucre, 4 cs d'eau de fleur d'oranger et 2 cc de cannelle pour former une pâte sableuse.
- Couper les feuilles de filo en 2 de façon à recouvrir un plat de 30 x 15 cm environ avec une ½ feuille.
- Badigeonner le plat de beurre au pinceau, poser dessus une ½ feuille de filo, la badigeonner de beurre remettre une ½ feuille de filo et ainsi de suite sur 10 ou 12 couches de filo.
- Verser sur ce feuilletage de pâte filo le mélange aux amandes de façon régulière en le tassant bien.
- Recouvrir de la même façon d'un feuilletage en pâte filo avec le restant de feuilles filo et de beurre.
- Découper dans le plat 25 parts régulières et mettre au four 30 min à 180°C.
- Faire chauffer le miel, ajouter à la dernière minute 3 cs d'eau de fleur d'oranger et à la sortie du four verser délicatement dans le plat.
- Laisser reposer environ 12 h avant de déguster.