

Baklavas

INGRÉDIENTS :



*Des noix (ou bien de pistaches, cacahuètes, noix de cajou etc)

* de la pâte filo

* 500g de beurre

* sirop de sucre de canne

* de la cardamome moulu

(les doses sont à voir selon la quantité voulue pour l'atelier: 2 paquets de pâte philo / 500g de noix / 500g de beurre)

1

Broyer finement vos noix (Ghada a utilisé un hachoir manuel). Mélanger avec de la poudre de cardamome à votre convenance.

2

Pendant ce temps faire fondre le beurre à feu doux. Préchauffer le four à 160°.

3

Dérouler la pâte filo, prendre une feuille ou deux à la fois, mettre un torchon sur les feuilles restantes pour éviter qu'elles ne séchent. A l'aide d'un pinceau, beurrer entièrement la feuille filo (attention le beurre ne doit pas être trop chaud),

puis plier cette feuille en deux. Prendre un long pic à brochette et placer le à environ 1cm, puis rabattre un peu de pâte sur lui. Ensuite déposer une trainée de noix tout le long du pic, il ne faut pas trop en mettre sinon vous aurez du mal à enrouler votre Baklava. A l'aide du pic à brochette enrouler la pâte jusqu'au bout.

4

Beurrer une plaque de four, il faut bien utiliser une plaque en métal afin que les gâteaux caramélisent, ne pas mettre de papier sulfurisé ils doivent baigner dans le beurre.

5

Une fois fini resserrer la pâte vers le milieu, puis retirer le pic à brochette. Mettre sur la plaque beurrée. Couper alors les rouleaux en morceaux de la taille souhaitée. Mettre au four 40mn à mi cuisson retourner la plaque. Il faut surveiller la cuisson, ils doivent être bien dorés.

6

Une fois la plaque sortie du four l'arroser de sirop de canne de façon généreuse et les laisser refroidir au moins 15mn.

