



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Baklava à la libanaise

Voici une recette que j'avais faite, il y a quelque temps déjà mais je ne l'avais jamais postée. En fait j'avais oublié de faire plusieurs photos. J'en referai un de ces jours et posterai d'autres photos. Pour les baklavas, on utilise des feuilles de filo qui sont plus fines que les feuilles de brick. Il faut les travailler rapidement car elles sèchent très vite.



INGREDIENTS :

200 gr de feuilles de filo
150 gr de beurre fondu
150 gr de poudre d'amandes
200 gr de cerneaux de noix
90 gr de sucre
1 càc de cannelle
1 càs d'eau de rose
1 càs d'eau de fleur d'oranger
Sirop
180 gr de sucre
1 càs de miel
Le jus d'1/2 citron

PREPARATION :

Mixer la poudre d'amandes, les cerneaux de noix avec le sucre la cannelle et les eaux de fleur d'oranger et de rose..

Préchauffer le four à 135°C. Tapisser un moule rectangulaire de la moitié des feuilles de filo badigeonnées de beurre fondu. Etaler dessus le mélange noix-amandes. Couvrir du reste des feuilles également beurrées. Tasser avec le dos d'une cuiller.

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Dessiner un quadrillage sur le dessus du baklava avec un couteau.. Enfourner pendant 35 minutes.

Le sirop

Dans une casserole faire fondre le sucre dans 20 cl d'eau. Porter à ébullition pendant 2 minutes. Ajouter le miel et le jus de citron..

Verser le sirop chaud sur le baklava refroidi ou le sirop froid sur le baklava sortant du four.

Les Délices de Mimm

<http://delicesdemimm.canalblog.com/>