



Baklavas (40 pièces)

(Forme circulaire, sans farce)

Coût : 2.8/3 Euro



Ingrédients	Matériel
<ul style="list-style-type: none">• 1 pâte filo (400g)• Pistaches non salées (30g)• Beurre fondu (environ 30g)• Sucre blanc (environ 340g ou moins)• Eau (environ 160ml)	<ul style="list-style-type: none">• 1 cylindre fin (tige d'un cintre)• 1 four• 1 pinceau

Etape 1 : Découper la feuille filo en rectangle (en fonction de la taille du baklava souhaité)

Etape 2 : Avec un pinceau, beurrer deux bandes sur la pâte filo

Etape 3 : Placer le cylindre sur la bande beurrée et rouler (laisser un bord de 1cm)

Etape 4 : Quand la pâte est enroulée sur le cylindre, la plisser et la faire glisser sur le cylindre pour l'enlever

Etape 5 : Enrouler la pâte pour former un rond et le centre ne doit pas être creux de manière à y mettre des pistaches

Etape 6 : Disposer les baklavas dans un plat à four et les faire cuire environ 15/20 minutes (150 / 180°c) jusqu'à ce qu'ils soient dorés

Etape 7 : Faire un sirop en faisant bouillir eau et sucre et une fois que le mélange est transparent, napper les baklavas de ce sirop. Hacher les pistaches et disposer des pistaches au centre du baklava

Pour la technique du « rouler et plisser » de pâte filo, voir la vidéo :

<https://www.youtube.com/watch?v=sXGqNeDyFx4>

