

BAKLAVA

- 150 g d'amandes émondées
- 200 g de pistaches émondées,
- 4 cuillères à soupe de miel,
- 500 g de pâte filo,
- 300 g de sucre,
- 130 g de beurre,
- 30 cl d'eau,
- 2 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger.

Faire griller les amandes.

Les mixer avec les pistaches.

Ajouter 2 cuillères à soupe de miel et bien mélanger.

Faire fondre le beurre.

Placer 1 feuille de filo dans un moule chemisé.

Etaler du beurre au pinceau.

Répéter avec 2 autres feuilles de filo.

Mettre la pâte de pistaches et d'amandes sur les feuilles.

Couvrir avec 3 autres feuilles beurrées.

Faire cuire 45 mn à 180° C.

Porter le sucre et l'eau à ébullition.

Laisser bouillir 10 mn puis ajouter les 2 cuillères à soupe de miel et l'eau de fleur d'oranger.

Sortir le gâteau du four, le découper en losanges et verser le sirop sur le dessus.