

## Baklavas Grecs

### Ingrédients :

- 1 paquet de pâte filo
- 125g de noix
- - 125g 'amandes effilées
- 10g + 100g de beurre
- 90g de sucre en poudre
- 70g de poudre d'amandes
- 60g de poudre de noisettes
- 1 cuill à soupe de cannelle moulue



Pour le sirop : Portez à ébullition dans une casserole du sucre et de l'eau.

### Recette :

- 1- Coupez les feuilles de pâte filo à la taille du plat pour le four.
- 2- Concassez les noix en petits morceaux avec les amandes effilées.
- 3- Faites fondre 10g de beurre. Ajoutez-y le sucre en poudre, la poudre d'amandes et la poudre de noisettes. Mélangez bien puis ajoutez les fruits secs. Incorporez la cannelle. Ajoutez une cuillère à soupe de sirop. Mélangez bien.
- 4- Faites fondre 100g de beurre au micro-ondes. Avec le pinceau, badigeonnez le fond du moule. Placez une feuille de pâte filo dans le moule et badigeonnez-la de beurre. Faites de même en entassant et beurrant 6-7 feuilles. Versez ensuite les  $\frac{3}{4}$  de la préparation à base de fruits secs. Etalez la préparation.
- 5- Recouvrez avec 5 feuilles de pâte filo en les beurrant à chaque fois.
- 6- Versez le reste de la préparation aux fruits secs.
- 7- Recouvrez avec les dernières feuilles de pâte filo.
- 8- Versez le reste de beurre fondu sur la dernière feuille.
- 9- Découpez les baklavas en losanges.
- 10- Cuire 30 min à 160°C puis 5 min à 180°C.
- 11- Dès la sortie du four versez le sirop sur les baklavas.