



*Petits gâteaux*

# Baklava - pâtisseries gréco-turques aux noix



**12h50** **30 min** **20 min** **12h** **654**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients  
pour **10** personnes

## Ingrédients pour la garniture

500 g **Noix (cerneau)**  
200 g **Miel liquide**  
100 g **Sucre semoule**  
100 g **Beurre**  
1 c. à café **Cannelle en poudre**

## Ingrédients pour le montage

15 **Feuille de pâte filo**  
50 g **Beurre**

## Étape 1

Préparation de la garniture

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Mixer les noix avec le sucre en poudre.
- 3 Faire fondre le beurre.
- 4 Mélanger les noix avec le beurre et la moitié de la cannelle.

## Étape 2

Montage

- 1 Faire fondre le beurre pour le montage.
- 2 Sur une plaque de four, superposer 5 feuilles de pâte à filo, badigeonner de beurre fondu au pinceau entre chaque feuille.
- 3 Etaler la moitié de la farce aux noix.
- 4 Ajouter 5 feuilles de pâte à filo en les badigeonnant de beurre fondu entre chaque feuille.
- 5 Etaler le reste de la farce au noix.
- 6 Recouvrir de 5 feuilles de pâte à filo en les badigeonnant de beurre fondu entre chaque feuille.

- 7 Saupoudrer de cannelle en poudre.
- 8 A l'aide d'un couteau, couper le baklava en carrés.
- 9 Enfourner pendant une vingtaine de minutes jusqu'à ce que la pâte à filo soit dorée.
- 10 Faire chauffer le miel, le verser sur les baklavas.

### **Étape 3**

#### Dressage

- 1 Laisser refroidir et sécher pendant au moins une nuit, puis déguster les baklavas.