

Les Baklavas de Hasan

Irak



Prix :	€	Bon marché
Temps :		2h30
Difficulté :		Facile

LES INGRÉDIENTS

Pour 2 plaques de four de Baklavas :
+- 100 baklavas

- 1 kilo de pistaches non décortiquées
- 6 x 250 gr de feuilles Filo
- 1 sachet de sucre vanilliné
- 1 kg de sucre
- 1,5 L d'huile
- 1 cuillère à soupe de sucre citronné
- 3 cuillères à soupe d'arôme de rose



LES ÉTAPES

- Préparez le sirop de glucose en mettant bouillir 1,5 L d'eau avec 750 gr de sucre. Pensez à mélanger régulièrement.
- Ajoutez le sucre citronné et le sucre vanilliné pour parfumer votre sirop de glucose.
- Après +- 20 min en ébullition, votre sirop est prêt. Le réserver.
- Décortiquez les pistaches puis écrasez-les.
- Ajoutez aux pistaches l'arôme de rose et sucrez-les avec deux poignées de sucre. Mélangez le tout.
- Recouvrez une plaque de four avec les feuilles Filo (Attention, gardez toutes les épaisseurs contenues dans un paquet)
- De manière homogène, recouvrez les feuilles Filo d'une bonne épaisseur de pistaches. Puis ajoutez un peu de sucre.
- Entassez à nouveau un paquet de feuilles Filo pour recouvrir le tout.
- Coupez suivant le nombre de Baklavas souhaités.
- Imbibez les Baklavas d'huile (que vous aurez chauffée au préalable)
- Enfournez la plaque à mi-hauteur à 180° pendant une vingtaine de minutes.
- Les Baklavas sont cuits quand ils ont pris une teinte légèrement dorés.
-
- Retirez l'huile de cuisson.
- Arrosez vos Baklavas avec le sirop de glucose tant qu'ils sont chauds.

Bonne dégustation !

Retrouvez la vidéo de la recette sur la page Facebook @FedasilBovigny

