Baklawa algérienne en losanges

La baklawa des fêtes algériennes : une pâte maison fine, des amandes à la fleur d'oranger et un nappage de miel. Un gâteau de patience qui impressionne.

16 personnes	60 min préparation	35 min cuisson	95 min au total	difficile niveau

Ingrédients

- 300 g de farine
- 1 pincée de sel
- 60 g de beurre fondu
- 120 ml d'eau tiède
- 350 g d'amandes émondées
- 80 g de sucre glace
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 250 g de miel

Préparation

1. Mettre la farine, le sel, le beurre fondu et l'eau dans le bol et pétrir.
   2 min / vitesse pétrin
2. Laisser reposer la pâte 30 minutes sous un torchon, puis l'étaler très finement en deux grands rectangles.
3. Vider le bol, y mettre les amandes et le sucre glace, puis hacher finement.
   10 sec / vitesse 6
4. Ajouter la fleur d'oranger et mélanger.
   10 sec / vitesse 3
5. Poser un rectangle de pâte dans un plat beurré, étaler la farce, recouvrir du second rectangle et découper en losanges.
6. Cuire 35 minutes à 170°C, puis napper de miel tiède dès la sortie du four.

Le conseil de Tiha

Fais chauffer le miel quelques secondes pour qu'il pénètre bien dans les couches.

Conservation : 10 jours dans une boîte en fer.