# Baklawa aux noix et sirop de miel

Une baklawa généreuse en noix, arrosée d'un sirop de miel et de citron. Elle se prépare en avance et se bonifie après une nuit de repos.

| 12 personnes | 35 min préparation | 40 min cuisson | 75 min au total | moyen niveau |
|---|---|---|---|---|

## Ingrédients

- 300 g de noix
- 50 g de sucre
- 1 c. à café de cannelle
- 12 feuille de pâte filo
- 130 g de beurre fondu
- 150 g de sucre pour le sirop
- 100 g de miel
- 200 ml d'eau
- 1 c. à soupe de jus de citron

## Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C. Concasser les noix avec le sucre et la cannelle.
   **5 sec / vitesse 5**
2. Beurrer un plat, y poser la moitié des feuilles de filo en les beurrant une à une.
3. Répartir la farce, puis couvrir avec les feuilles restantes, toujours beurrées.
4. Découper en carrés et cuire 40 minutes à 180°C, jusqu'à belle coloration dorée.
5. Rincer le bol, y verser le sucre, le miel, l'eau et le citron, puis cuire le sirop.
   **10 min / 100°C / vitesse 1**
6. Verser le sirop refroidi sur la baklawa chaude et laisser imbiber plusieurs heures.

**Le conseil de Tiha**
Découpe avant la cuisson : une fois cuite, la pâte éclate et le dessus se brise.

**Conservation :** 1 semaine à température ambiante.