Baklawa classique aux pistaches

Des couches de pâte filo croustillantes, une farce de pistaches parfumée et un sirop délicat : la baklawa dans toute sa splendeur.

12 personnes	40 min préparation	40 min cuisson	80 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 300 g de pistaches décortiquées non salées
- 60 g de sucre
- 1 c. à café de cannelle
- 12 feuille de pâte filo
- 150 g de beurre fondu
- 250 g de sucre pour le sirop
- 200 ml d'eau
- 1 c. à soupe de jus de citron
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C. Mettre les pistaches, le sucre et la cannelle dans le bol et concasser grossièrement.
   5 sec / vitesse 5
2. Beurrer un plat rectangulaire et poser une feuille de filo ; la badigeonner de beurre. Répéter avec la moitié des feuilles.
3. Étaler la farce de pistaches, puis recouvrir des feuilles restantes, chacune beurrée.
4. Découper en losanges avec un couteau bien aiguisé, arroser du reste de beurre et cuire 40 minutes à 180°C.
5. Rincer le bol, y mettre le sucre du sirop, l'eau et le jus de citron, puis chauffer.
   10 min / 100°C / vitesse 1
6. Ajouter la fleur d'oranger et verser le sirop tiède sur la baklawa sortie du four.

Le conseil de Tiha
Verse un sirop froid sur une baklawa chaude, ou l'inverse : jamais deux éléments chauds, sinon elle ramollit.

Conservation : 1 semaine à température ambiante dans une boîte, sans couvercle serré.