Baklawa roulée aux amandes

De petits rouleaux de pâte filo farcis d'amandes parfumées à la fleur d'oranger. Une présentation élégante pour les tables de fête.

10 personnes	45 min préparation	30 min cuisson	75 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 300 g d'amandes émondées
- 70 g de sucre
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 10 feuille de pâte filo
- 120 g de beurre fondu
- 200 g de sucre pour le sirop
- 150 ml d'eau

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C. Mettre les amandes et le sucre dans le bol et hacher finement.
   8 sec / vitesse 6
2. Ajouter la fleur d'oranger et mélanger pour humidifier.
   10 sec / vitesse 3
3. Couper les feuilles de filo en deux, les badigeonner de beurre, déposer un boudin de farce sur le bord et rouler serré.
4. Disposer les rouleaux sur une plaque, les badigeonner de beurre et cuire 30 minutes à 180°C.
5. Rincer le bol, y mettre le sucre et l'eau, puis cuire le sirop.
   8 min / 100°C / vitesse 1
6. Plonger les rouleaux tièdes dans le sirop froid, puis les égoutter.

Le conseil de Tiha
Couvre les feuilles de filo d'un torchon humide pendant que tu travailles, elles ne sécheront pas.

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