Briouates aux amandes et au miel

De petits triangles de pâte filo croustillants, remplis d'une farce d'amandes parfumée à la cannelle, puis dorés au four et trempés dans le miel.

12 personnes	40 min préparation	20 min cuisson	60 min au total	moyen niveau

Ingrédients

- 300 g d'amandes émondées
- 80 g de sucre glace
- 1 c. à café de cannelle
- 50 g de beurre fondu pour la farce
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 10 feuille de pâte filo
- 60 g de beurre fondu pour les feuilles
- 200 g de miel

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C. Mettre les amandes, le sucre glace et la cannelle dans le bol et hacher.
   8 sec / vitesse 6
2. Ajouter le beurre fondu et la fleur d'oranger et mélanger.
   15 sec / vitesse 3
3. Couper les feuilles de filo en bandes de 7 cm de large et les badigeonner de beurre.
4. Déposer une cuillerée de farce à l'extrémité d'une bande et plier en triangles successifs.
5. Cuire 20 minutes à 180°C jusqu'à belle coloration.
6. Chauffer le miel dans le bol rincé, puis y tremper les briouates chaudes.
   3 min / 80°C / vitesse 1

Le conseil de Tiha
Garde les feuilles de filo sous un torchon humide pendant le façonnage, elles ne sècheront pas.

Conservation : 1 semaine dans une boîte hermétique.