M'hancha, le serpent aux amandes

Un spectaculaire gâteau en spirale : de la pâte filo roulée autour d'une farce d'amandes, enroulée en serpent puis saupoudrée de cannelle.

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

Ingrédients

- 350 g de poudre d'amandes
- 120 g de sucre glace
- 1 c. à café de cannelle
- 1 c. à soupe d'eau de fleur d'oranger
- 60 g de beurre mou
- 10 feuille de pâte filo
- 60 g de beurre fondu
- 1 jaune d'œuf
- 2 c. à soupe de miel

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C. Mettre la poudre d'amandes, le sucre glace, la cannelle, la fleur d'oranger et le beurre mou dans le bol.
2. Mélanger jusqu'à une farce homogène.
   30 sec / vitesse 4
3. Rouler la farce en boudins de la longueur des feuilles de filo.
4. Poser un boudin sur une feuille beurrée, rouler serré et enrouler en spirale dans un plat beurré.
5. Répéter pour agrandir la spirale, badigeonner de jaune d'œuf et cuire 30 minutes à 180°C.
6. Napper de miel tiède et saupoudrer de cannelle avant de servir.

Le conseil de Tiha
Rends les boudins bien réguliers : la spirale sera plus belle et se découpera mieux.

Conservation : 4 jours à température ambiante, à couvert.