



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



Baklavas rolls aux pistaches (recette libanaise)

Nous aimons beaucoup les pâtisseries orientales mais celles que nous trouvons ici dans le commerce sont bien souvent trop écœurantes, trop sucrées, dégoulinantes de miel. Alors il ne reste qu'une solution : les faire soi-même. Cela paraît compliqué mais en fait, c'est très facile. J'ai essayé d'illustrer les différentes étapes.

Voici donc des baklavas roulés aux pistaches mais qu'on pourrait décliner aux noix, aux amandes, ...



INGREDIENTS :

Les baklavas

200 gr de pistaches décortiquées non salées
2 càs de sucre glace
1 rouleau de pâte filo (12 feuilles)
125 gr de beurre fondu

Le sirop :

250 g de sucre
1 càs de jus de citron
2 c à s d'eau de fleurs d'oranger
1/2 verre d'eau

PREPARATION :

Le sirop

Mettre le sucre dans un poêlon, ajouter l'eau. Mettre ensuite à feu moyen et porter à ébullition. Ajouter le jus de citron et l'eau de fleur d'oranger. Mélanger et retirer du feu. Laisser refroidir.

Les baklavas

Réduire les pistaches en poudre et les mélanger avec le sucre glace.
Prendre une feuille de filo et la badigeonner de beurre fondu à l'aide d'un pinceau,. Saupoudrer d'un peu du mélange pistaches-sucre puis enrouler la feuille autour d'un

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
M devise : Vite, beau et bon !*



bâtonnet de 1 cm de diamètre. J'ai utilisé un tuteur en bambou que j'ai fait couper à dimension.



Prendre une deuxième feuille de filo et la badigeonner de beurre fondu. Déposer le rouleau précédent au bord de cette feuille et enrouler une nouvelle fois.



Resserrer le rouleau obtenu vers le centre du bâton pour avoir un beau plissage et ôter ensuite le bâton.



Déposer le rouleau plissé dans un plat allant au four.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Ma devise : Vite, beau et bon !*



Continuer ainsi avec toutes les feuilles.
Badigeonner les rouleaux de beurre fondu.
Enfourner dans le four préchauffé à 180°C pendant environ 20 minutes.
Découper les baklavas selon la taille désirée.
Arroser avec le sirop refroidi et laisser refroidir quelques heures.
Décorer de poudre de pistaches.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>