



Baklava turque



Temps de préparation

30 min à 1h



Difficulté

Moyenne



Ingrédients

Pour la baklava :

200 grammes de beurre, non salé (+ un peu plus pour graisser)

1 paquet de pâte filo

400 grammes de pistaches (non salées, finement hachées + un peu plus pour la finition)

Pour le sirop de sucre :

250 grammes de sucre fin

100 grammes de miel

150 ml d'eau

1 cuillerée à thé jus d'orange

1 cuillère à soupe DE l'écorce de orange (râpé)

Méthode de préparation

- 1.** Préchauffez le four à 170 °C. Faites fondre le beurre à feu doux et beurrez un moule bas d'environ 20 x 15 cm.
- 2.** Déposez deux feuilles de pâte filo dans le moule. Recoupez-les si nécessaire et badigeonnez-les de beurre fondu. Parsemez d'une couche de pistaches hachées. Répétez l'opération jusqu'à épuisement de la pâte filo et terminez par une couche de pâte.
- 3.** Badigeonnez la dernière feuille de pâte filo de beurre et découpez la baklava en portions égales à l'aide d'un couteau bien aiguisé. Enfournerez pendant 10 minutes. Augmentez ensuite la température du four à 180 °C et poursuivez la cuisson pendant 20 à 25 minutes, jusqu'à ce que la baklava soit bien dorée.



- 4.** Pour le sirop, portez le sucre, le miel et l'eau à ébullition dans un poêlon à feu doux. Laissez frémir pendant 10 minutes, jusqu'à l'obtention d'un sirop légèrement épais. Retirez du feu et incorporez le jus et le zeste d'orange.
- 5.** Sortez la baklava du four et versez le sirop par-dessus. Laissez refroidir complètement. Avant de servir, parsemez des pistaches hachées réservées pour la finition.