

BAKLAWA (thermomix)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de [COOKOMIX](#)

Ingrédients :

- **pour la farce :**
- 125 g d'amandes en poudre
- 90 g de noisettes
- 125 g de pistaches émondées
- 70 g de cassonade
- 80 g de beurre
- 1 c à c rase de cannelle en poudre
- 2 c à s d'eau
- 2 c à s de fleur d'oranger
- **pour le montage :**
- 100 g de beurre
- 500 g de pâte filo
- **pour le sirop :**
- 100 g d'eau
- 50 g de sucre en poudre
- 50 g de sucre roux
- 20 g de jus de citron

Préparation :

- **La farce :**
- préchauffer le four à 180°C
- mettre dans le bol, la poudre d'amandes, les noisettes, les pistaches émondées
- mélanger 40 secondes en sens inverse vitesse 5
- ajouter la cassonade, le beurre fondu, la cannelle, l'eau et la fleur d'oranger
- puis mélanger 30 secondes en sens inverse à vitesse 5
- **Le montage :**
- mettre 100 g de beurre fondu dans un bol
- mettre les feuilles de pâte filo sur votre plan de travail
- badigeonner un moule rectangulaire avec le beurre fondu sur toute la surface
- appliquer une première feuille de filo puis la badigeonner de beurre fondu sur toute la surface
- tourner un peu le moule puis appliquer une nouvelle feuille
- bien badigeonner de beurre chaque feuille filo avant de mettre la suivante
- l'opération est la même jusqu'à la fin des 250 premiers grammes de feuilles de filo (entre 8 à 12 feuilles selon votre paquet)
- verser la farce et l'égaliser avec le dos d'une cuillère
- appliquer à nouveau 250 g de feuilles en badigeonnant comme précédemment
- découper l'excédent de pâte

- passer un dernier coup de beurre sur la surface de la pâte
- puis couper en losanges ou en carrés
- enfourner pendant 30 minutes à 180°C, le temps que la pâte dore
- Le sirop :
- mettre 100 g d'eau dans le bol sans le laver
- ajouter le sucre en poudre, le sucre roux et le jus de citron
- cuire 7 minutes 30 à 90°C vitesse 1
- verser le sirop en petite quantité sur les baclawa chaud

Si vous réalisez une de mes recettes, dites moi ce que vous en pensez afin que je puisse apporter des améliorations.

THERMOMINOUX 2021

<http://thermominoux.over-blog.com>