

BAKLAVAS A LA PISTACHE ET AU MIEL (thermomix et cake factory)



Pour mon Coup de cœur du dimanche une recette de l'application TEFAL

Ingrédients :

- 150 de beurre doux
- 75 g de poudre d'amandes
- 75 g de noisettes
- 100 g de pistaches
- 40 g de sucre semoule
- 1/2 c à c de cannelle
- 16 feuilles de pâte filo
- pour le sirop :
- 200 g de sucre
- 70 g de miel
- 15 cl d'eau
- le zeste d'un citron
- 2 c à s de fleur d'oranger
- 2 c à c de jus de citron

Préparation:

- Mettre le beurre en morceaux à fondre dans le moule anti adhésif du cake factory au programme P5 fonte du chocolat pendant 9 minutes
- Retirer et réserver. Ne laver pas le moule.
- Mettre dans le bol, la poudre d'amandes, les noisettes et les pistaches avec le sucre et la cannelle
- mélanger 40 secondes en sens inverse vitesse 5
- Prélever 50 g de beurre fondu, ajouter et mélanger aux noix et pistaches de sorte à former une pâte homogène
- puis mélanger 30 secondes en sens inverse à vitesse 5
- Tailler ou découper 16 rectangles dans les feuilles de pâte filo à la taille du moule.
- Placer 1 feuille de pâte filo dans le fond du moule anti adhésif, beurrer la feuille à l'aide d'un pinceau
- puis répéter l'opération pour placer 8 feuilles.
- étaler la pâte de amandes/noisettes/pistaches,
- lisser et tasser.
- Couvrir d'une feuille de pâte filo, beurrer et répéter l'opération jusqu'à couvrir l'ensemble.
- tasser bien et retourner l'excédent de pâte à l'intérieur du moule
- A l'aide d'un couteau bien affûté, découper des carrés ou des losanges sur toute la profondeur du baklava puis étaler le reste de beurre.

- **Mettre à cuire dans le cake factory au programme P1 gâteaux à partager pendant 45 minutes**
- **Pendant ce temps, dans une casserole, placer le sucre, le miel, l'eau et le zeste de citron.**
- **Porter à ébullition puis baisser le feu pour cuire à petit bouillon pendant 15 min jusqu'à obtenir un sirop épais.**
- **Stopper la cuisson, retirer le zeste et ajouter l'eau de fleur d'oranger et le jus de citron.**
- **Mélanger et réserver.**
- **Une fois le basklava est cuit, napper du sirop refroidi, saupoudrer de pistaches en poudre et laisser complètement refroidir avant de déguster**

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

THERMOMINOUX 2022

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