

## **Baklawas aux pistaches et à l'eau de rose**

1 paquet de 500 g de pâte filo  
500 g de pistaches crues  
120 g de sucre  
1 cuillère à soupe de cannelle  
Eau de rose  
250 g de beurre

### **Sirop**

400 g de sucre  
200 ml d'eau  
1 cuillère à soupe de jus de citron  
4 à 5 cuillères à soupe d'eau de rose

Préparer le sirop: dans une casserole, diluer le sucre dans 200 ml d'eau. Placer la casserole sur le feu et mélanger. Ajouter le jus de citron à ébullition. Mélanger encore 3 minutes sur le feu et réserver.

Mettre les pistaches non grillées avec leur peau dans le mixeur. Les broyer jusqu'à obtenir un sable grossier. Réserver une poignée de fruits secs pour décorer le dessus du gâteau. Ajouter au reste le sucre et la cannelle et bien mélanger. Verser petit à petit l'eau de rose pour humidifier la pâte, il faut que ça colle un peu mais pas plus.

Préchauffer le four à 200°C.

Faire fondre le beurre. Badigeonner un moule rectangulaire de 40cm x 30cm de beurre avec un pinceau. Déposer une première feuille de filo, la badigeonner sur toute la surface de beurre. Déposer une nouvelle feuille, la badigeonner de beurre avant de mettre la suivante. Répéter l'opération avec chaque feuille jusqu'à épuisement de la moitié du paquet (un paquet de 500 g de pâte filo contient 20 à 22 feuilles).

Mettre la farce aux pistaches et à la rose, aplanir avec le dos d'une cuillère et badigeonner avec un peu de beurre. Appliquer une nouvelle feuille et la badigeonner de beurre. Procéder ainsi jusqu'à la fin du paquet. Passer un coup de beurre sur la surface puis couper le gâteau en lanières de 3cm de large puis en rectangles de 5 cm de long et parsemer du reste de fruits secs.

Enfourner 30 minutes en surveillant. A la sortie du four, arroser de sirop froid.

Déguster les baklawas avec un thé à la menthe.