

# Baklavas aux noix

## Ingrédients pour 12 personnes

200 g noix  
100 g chapelure  
50 g sucre  
250 g pâte filo (10 feuilles)  
1 c. à café cannelle  
250 g margarine  
sirop  
250 g sucre  
1 verre eau  
1/2 citron

# Broyer les cerneaux de noix, ajouter la chapelure, la cannelle, le sucre et mélanger.

# Graissez un plat à four de 22 X 32 X 5 cm.

Couper les feuilles de pâte filo en deux dans la plus grande longueur de façon à ce qu'elles aient la même dimension que le plat à four. Foncer le plat avec une feuille de pâte filo que vous badigeonnerez avec de la margarine fondue. Recommencer l'opération avec deux autres feuilles.

# Étendre une couche de l'appareil aux noix.

# Recouvrir de 3 feuilles (chaque feuille superposée sur la précédente et enduite de margarine).

# Étendre la deuxième couche de l'appareil aux noix.

# Recommencer jusqu'à épuisement des feuilles de pâte.

# Pré-découper en 3x4 morceaux avec un couteau bien aiguisé.

Enfourner à 150 degrés C environ 25 min jusqu'à ce que la pâte soit bien dorée.

Laisser refroidir.

# Préparer le sirop: faire bouillir le sucre, l'eau et le jus de citron dans une casserole pendant une dizaine de minutes;

# Verser le sirop chaud sur le baklava refroidi;

# Laisser reposer plusieurs heures avant de le servir;

Partagée par: [begou@AmisGourmands.fr](mailto:begou@AmisGourmands.fr) le  
06/10/2008 10:56