



Baklava

Ingrédients pour la pâte (50 pièces):

500 g de pistaches, de noix ou d'amandes
3 cs de sucre en poudre
175 g de margarine parvé
1 dl d'huile de tournesol
500 g de pâte fila

Ingrédients pour le sirop:

500 g de sucre
2.5 dl d'eau
le jus d'1½ citron
2 cs d'eau de fleur d'oranger



Préparation :

Moulez ou hachez les pistaches, les noix ou les amandes plutôt finement et mélangez avec les 3 cuillerées de sucre.

Faites fondre le beurre avec l'huile.

Versez environ 4 cuillerées à soupe de ce mélange sur les pistaches, les noix ou les amandes, et mélangez bien.

Huilez un moule à gâteau ou plat à four de 30 cm de côté. Disposez la moitié des feuilletés de pâte au fond, en badigeonnant abondamment chacun du mélange d'huile et de beurre, en pressant la fila dans les coins, sur les côtés, puis en coupant ce qui dépasse des bords.

Étalez la farce par-dessus en une couche régulière, et recouvrez du reste des feuilletés, que vous déposerez et badigeonnerez un à un (y compris le dernier) du mélange huileux.

A l'aide d'un couteau pointu, découpez des lignes parallèles obliques à travers toutes les couches jusqu'au fond, de façon à dessiner de petits losanges d'environ 5-7 cm de long sur 4-5 cm de côté (les portions peuvent être plus petites encore, si vous le souhaitez).

Mettez au four préchauffé à 180° pendant environ 1 heure. Si le dessus n'est pas bruni, montez la température à 200° pendant quelques minutes, jusqu'à ce que la baklava soit dorée.

Pendant la cuisson, préparez le sirop : faites bouillir l'eau avec le sucre et le citron pendant 10 minutes, puis ajoutez l'eau de fleur d'oranger.

Laissez refroidir.

Retirez la baklava du four, laissez refroidir 5 minutes et nappez du sirop sur toute la surface et surtout le long des lignes découpées. Puis remettez au four pour 5 minutes supplémentaires à la même haute température.

Si vous ne voulez pas que le gâteau soit trop sucré, réduisez un peu la quantité de sirop. Servez froid.