

# Baklavas

**Préparation :** 60 minutes

**Cuisson :** 45 minutes

## Ingrédients

20 feuilles de pâte filo d'environ 9 X 12 pouces (1 boîte contient 20 feuilles)

1 ½ t	noix de Grenoble émiettés	375 mL
1 t	amandes émiettées	250 mL
½ t	poudre de cacao non sucré	125 mL
4 c à soupe	sucre	
1 c à thé	cannelle moulu	5 mL
½ t	beurre non salé, fondu	125mL
1 c à thé	eau	

## *Siróp*

1	bâton de cannelle	
2	clous de girofle	
4 c à soupe	miel	
1½ t	sucre	375 mL
1½ t	eau	375 mL
½ c à thé	zeste de citron	
1 c à soupe	jus de citron	

## Pré-traitement :

1. Décongeler la pâte filo au réfrigérateur ou à la température de la pièce tel qu'indiqué par le fournisseur.

## Préparation :

1. Préchauffer le four à 160° C ( 325° F).
2. Beurrer légèrement un moule de 9 X 12 X 2 pouces
3. Mélanger noix de Grenoble, amandes, sucre et cannelle.
4. Armer vous de patience.
5. Déposer une à une 8 feuilles de pâte filo au fond du moule en badigeonnant chacune de beurre fondu. Étendre la moitié du mélange de noix. Couvrir de 4 feuilles de pâte filo en badigeonnant chacune de beurre fondu. Étendre le reste du mélange de noix sur le filo. Couvrir des 8 dernières feuilles de pâte filo en badigeonnant chacune de beurre fondu. Humecter légèrement d'eau la feuille de filo du dessus.
6. Portionner à l'avance, en losanges ou en carrés, à l'aide d'un couteau pointu.
7. Cuire 45 minutes au four. Si le filo colore trop rapidement, couvrir de papier d'aluminium.
8. Entre-temps, porter à ébullition les ingrédients du sirop; laisser cuire 15 minutes.
9. Passer au tamis et réserver. (Enlever le bâton et les clous avec une cuillère et ne salissez pas un tamis pour rien!)
10. Verser le sirop sur les baklava au sortir du four et laisser reposer 4 heures à la température de la pièce avant de servir. C'est cela, vous avez encore besoin de patience...

## Note :

Les feuilles de filo sèchent rapidement; les recouvrir d'un linge. (humide, facultatif)