

BACLAVA ROUMAIN

Ingrédients :

- Feuilles phyllo
- 250g de beurre
- 750g de noix hachées finement
- 4 cuillères à soupe de cannelle
- Jus de 2 oranges
- Zeste des 2 oranges
- Jus de 2 citrons
- Zeste des 2 citrons
- 800g de sucre
- 250g de miel
- 3 cuillères à café de vanille en poudre

Préparation :

- Faire fondre le beurre.
- Beurrer une plaque lèche-frites.
- Beurrer les feuilles phyllo au pinceau.
- Mettre 3 feuilles phyllo au fond de la lèche-frites.
- Mélanger les noix et la cannelle.
- Garnir le fond de feuille phyllo avec le mélange de noix.
- Recouvrir d'une feuille phyllo, garnir.
- Reproduire l'opération jusqu'à la fin des ingrédients.
- Terminer avec trois feuilles phyllo.
- Découper la préparation en rectangles.

Cuisson :

- Cuire 45 minutes à 180 degrés.

Sirop :

- Prélever le zeste des oranges et des citrons.
- Presser les oranges et les citrons.
- Compléter le jus des fruits avec de l'eau pour obtenir 800g de liquide.
- Mettre dans une casserole.
- Ajouter le sucre et le miel.
- Epaissir le sirop sur le feu en mélangeant régulièrement.
- Le sirop est assez épais quand on peut en trancher une goutte sur une assiette.
- Ajouter la vanille et les zestes.
- Verser doucement le sirop sur les lignes de découpe du baclava cuit en veillant à ce qu'il soit bien imprégné. Renouveler l'opération jusqu'à épuisement du sirop.

Couvrir le baclava d'une feuille d'aluminium.
Faire reposer 24 heures.