

# Baklava.

Les origines du baklava sont peu documentées. Il existe trois hypothèses qui en font remonter les origines à la période pré-ottomane : l'une est en lien avec la tradition des pains feuilletés des peuples turcs d'Asie centrale ; la deuxième en lien avec le gâteau romain placenta et ses évolutions dans la cuisine byzantine ; la troisième en lien avec la cuisine perse et le lauzinaq. Son existence sous sa forme actuelle est attestée sous l'Empire ottoman, dans les cuisines impériales du palais de Topkapi, à Istanbul où le sultan offrait des parts de baklava aux janissaires chaque quinzième jour du mois de ramadan, lors d'une cérémonie baptisée Baklava Alayı. Il en existe de nombreuses variantes, en fonction des terroirs et des régions. C'est un mets assez sucré et constitué de pâte phyllo, de sirop de sucre (remplacé par du miel en Grèce et Tunisie et en Algérie) et, selon les recettes et les régions, de pistaches, de noix ou de noisettes.

## Ingrédients :

Pour 4 personnes

- 300 gr de cerneaux de noix
- 12 feuilles de pâte phyllo
- 150 gr de beurre
- 300 gr de sucre en poudre
- 2 CàS de miel
- 1 CàC de fleur d'oranger



## Préparation :

- Versez 40 cl d'eau dans une casserole, ajoutez le sucre et le miel, portez sur le feu et laissez bouillir. Le sirop est prêt lorsqu'il forme un fil si vous le laissez couler au bout d'une cuillère. Ajoutez l'eau de fleur d'oranger et laissez refroidir.
- Préchauffez le four 120 °C.
- Réduisez les noix en poudre grossière. Faites fondre le beurre et enduisez le fond d'un moule.
- Posez 4 feuilles de phyllo en badigeonnant chaque couche de beurre fondu.
- Déposez dessus la moitié des noix.
- Couvrez avec 4 autres feuilles beurrées.
- Ajoutez le reste des noix, recouvrez le tout avec les feuilles restantes beurrées.
- A l'aide d'un couteau tranchant, prédécoupez le baklava en losange ou carré.
- Enfournez 1 h.
- Arrosez avec le sirop froid dès la sortie du four.

*Pour le sirop sur le baklava il ne faut pas oublier un petit principe de base : Il faut verser le sirop chaud sur un baklava froid ou le sirop froid sur un baklava chaud afin qu'il puisse absorber le maximum de sirop. Il ne faut pas que le sirop soit trop épais sinon la pâte sera incapable de le "boire". Je préfère verser le sirop chaud sur le baklava refroidi. Laisser reposer plusieurs heures avant de le servir*

Servez bien frais avec du thé.