

## CUISINE D'AILLEURS



## BAKLAWA TUNISIEN

---

**Préparation** : 45 MN

**Cuisson** : 35 mn

**Difficulté** : Facile

**Coût** : Raisonnable

---

**Ingrédients (4 personnes) :**

- Une pâte feuilletée de qualité.
  - 500 d'amandes entières
  - 2 CS de fleur d'oranger
  - 50 gr de sucre ? 150 gr de beurre
  - 1/2 litre de miel
  - 1 plat creux de 3 à 4 cm
- 

COUPER la pâte feuilletée en 4, et avec chaque morceau, étalez avec un rouleau sur une surface farinée, jusqu'à obtenir des feuilles de pâte très fines. On obtient ainsi 4 feuilles de pâte. METTRE les amandes sur une poêle pour les faire légèrement griller.

ECRASER les amandes ( le moulin à café est parfait )

DANS UN RECIPIENT, mélanger la fleur d'oranger, le sucre, le beurre fondu et le miel liquide.

BIEN BEURRER le plat et étaler une 1ère feuille de pâte, beurrer au dessus avec un pinceau et rajouter une seconde feuille.

VERSER le mélange dans le plat.

RECOUVRIR d'une feuille de pâte, beurrer puis rajouter la derrière feuille.

DECOUPER le gâteau en carré de 2 cm de côté avec de le mettre au four , environ 30 mn à 160 d°.

LAISSER reposer au moins une journée. Conserver les morceaux au frais pour les déguster au fur et à mesure.

**COMMENTAIRES :**