

Le Baklava, le sultan des gâteaux

Le Baklava est une sorte de mille feuille extrêmement croustillant aux pistaches, amandes ou noix, imbibé d'un sirop parfumé aux épices. Dans l'émission « Le Meilleur Pâtissier » de ce soir Cyril Lignac et Mercotte vont demander aux candidats de revisiter cette douceur orientale.

Je vous en propose une version en petits gâteaux individuels beaucoup plus élégante que la version traditionnelle présentée dans un grand plat et coupée en losanges.



Le Baklava, le sultan des gâteaux

Et pour les gourmands retrouvez d'autres recettes de l'émission « Le Meilleur Pâtissier » 2015 en cliquant sur leur nom:

- Le plus féérique des desserts glacés de Noël: L'Etoile scintillante
- Saint Honoré au chocolat: revisite de la tradition
- Le Kranz cake
- La Feuille d'automne
- Tarte bourdaloue à l'ananas
- L'île flottante, caramel beurre salé
- Brandy Snaps, des petits croquants au goût si British

Ingrédients (pour environ une quinzaine de gâteaux)

Pour le sirop: vous aurez au final beaucoup plus de sirop que ne demande la recette. Il se conserve très bien au frais et vous l'utiliserez par exemple avec une salade de fruits...

- 200 g de sucre
- 200 g d'eau
- une dizaine de gousses de cardamome
- une rondelle de citron
- trois clous de girofle

Pour les gâteaux

- un paquet de feuilles de filo (au rayon frais avec les pâtes feuilletées, brisées, etc, de votre super marché). C'est une pâte très fine, aussi fine qu'un papier de soie. Elle est utilisée en plusieurs feuilles superposées souvent badigeonnées de beurre.
- 60 g de pistaches
- 60 g d'amandes entières
- 60 g de noisettes
- 60 g de sucre en poudre
- une cuillerée à café de 4 épices
- 90 g de beurre clarifié. Le beurre clarifié est un beurre débarrassé du petit lait; cela lui permet alors de supporter de hautes températures de cuisson sans brûler. Vous pouvez clarifier le beurre vous même ou en acheter (il porte alors souvent le nom de Ghee, nom

indien pour ce type de beurre)

- 20 cl de crème fraîche liquide entière
- 5 cl de sirop à la rose

Matériel:

- Des petits moules siliconés (de 5 cm de diamètre)
- un siphon ou une poche à douille pour la chantilly

Préparation:

Commencez par préparer le sirop

- Écrasez les gousses de cardamome pour en récupérer les petites graines noires qu'elles contiennent.



Écrasez les gousses de cardamome

- Puis versez l'eau , le sucre, les graines de cardamome, la tranche de citron et les clous de girofle dans une casserole. Portez à ébullition sans cesser de remuer pour faire fondre le sucre. Laissez mijoter environ 10 mn. Ôtez du feu et laissez refroidir.



Laissez mijoter le sirop
environ 10 mn

- Filtrez le sirop et réservez le.



Filtrez le sirop

- Mettez les fruits secs (pistaches, amandes et noisettes)
dans un sac en plastique et et broyez les grossièrement
à l'aide d'un rouleau à pâtisserie.



Écrasez les fruits secs

- Mélangez les fruits secs, les 4 épices et le sucre ensemble. Réservez.



Mélangez les fruits secs,
les 4 épices et le sucre
ensemble

Puis préparez le beurre clarifié:

- Faites fondre doucement le beurre à feu doux. Écumez au fur et à mesure l'écume qui se forme à la surface. Retirez la casserole du feu et laissez reposer deux ou trois minutes. Le dépôt laiteux au fond de la casserole est le petit lait. Versez alors le beurre fondu dans un récipient en évitant de verser le petit lait que vous jetterez. Le beurre clarifié se conserve plusieurs semaines au frigo.



Ôtez l'écume qui se forme à
la surface.

- Découpez des carrés de pâte à filo d'environ 9 cm de côté (mes moules font 5 cm de diamètre et 3 cm de profondeur donc à vous d'adapter le format des carrés en fonction de dimensions de vos moules). Il vous faut 12 carrés par empreinte de votre moule. Beurrez généreusement chaque carré et empilez quatre carrés les uns sur les autres. Gardez deux ou trois feuilles entières de côté pour une découpe en cercle (voir plus bas).



Découpez des carrés de pâte à filo et badigeonnez les de beurre

- Déposez quatre carrés de pâte à filo dans les moules et replissez avec une cuillerée à café de mélange de fruits secs et de sucre.



Déposez les quatre carrés de pâte à filo dans les moules et replissez avec la mélange

de fruits secs

- Recommencez l'opération encore deux fois sur la même empreinte: déposez quatre carrés de pâte à filo dans les moules et replissez avec une cuillerée à café de mélange de fruits secs. Vous obtenez une sorte de petite fleur.



Dernier étage



Dernier étage

- Maintenant découpez le reste de vos feuilles de pâte à filo en petits cercles de la taille de l'intérieur de vos petites fleurs. Beurrez les comme pour les carrés et empilez les par quatre. Il vous faudra un petit paquet de quatre cercles par fleur.



Beurrez les comme pour les carrés et empilez les par quatre

- Déposez chaque petit empilement de cercles au centre de vos fleurs.



Déposez chaque petit empilement de cercles au centre de vos fleurs.

- Enfournez à 180° pendant 8mn puis continuez la cuisson à 150° pendant 8 mn. A la sortie du four versez une belle cuillerée à café de sirop sur chaque fleur. Laissez refroidir au frais.



Baklava bien dorés à la sortie du four...



Versez une belle cuillerée à café de sirop

Préparez votre chantilly:

- Versez la crème liquide bien froide dans un bol avec le sirop de rose. Montez votre chantilly au batteur électrique: vous pouvez ajouter deux ou trois gouttes de citron pour que la chantilly prenne bien.



Montez la chantilly

- Mettez la chantilly dans la poche à douille déjà équipée de la douille de votre choix. Vous pouvez également vous servir d'un siphon pour faire la chantilly. Si vous voulez en savoir plus sur la bonne utilisation d'un siphon cliquez **ici** ou si vous une recette de chantilly originale cliquez **ici**.



Versez le tout dans une poche à douille

- Attention: les baklavas se gardent quelques jours au froid **mais ne mettez la chantilly qu'au moment de servir**. Posez les baklavas sur votre plateau de service et pochez un petit dôme de chantilly sur chaque fleur et terminez par une petite pistache...Ils sont prêts à croquer!



Le Baklava, le sultan des gâteaux



Le Baklava, le sultan des gâteaux



Le Baklava, le sultan des gâteaux