

## Baklava Libanaise aux amandes



*Temps de préparation : 20 minutes*

*Temps de cuisson : 20 minutes*

*Pour une plaque de four :*

- 500 g de pâte à filo (2 x 250 gr)
- 500 gr d'amandes en poudre
- 100 gr de sucre glace
- 150 gr de margarine (ou de beurre)
- 4 cuillères à soupe d'eau de fleur d'oranger

*Pour le sirop :*

- 100 gr de sucre
- 100 ml d'eau (100g)
- Le jus d'un citron

*Pour le gâteau*

Commencer par mélanger le sucre avec les amandes, puis ajouter la fleur d'oranger.

Faire fondre la margarine, ouvrir le premier paquet de pâte à filo (250 gr) et badigeonner chaque feuille de pâte à filo d'un seul côté et les empiler les unes sur les autres, déposer le tout sur la plaque du four recouverte de papier cuisson.

Répartir le mélange d'amandes dessus de manière régulière.

Recommencer à badigeonner les feuilles du deuxième paquet et les déposer dessus, puis couper la baklava en losange avant de l'enfourner et la cuire jusqu'à ce que ce soit doré.

*Pour le sirop :*

Dans une petite casserole faire chauffer l'eau, le sucre, en fouettant de temps en temps. Une fois que le sucre a fondu, ajouter le jus de citron et laisser réduire 15 min à feu doux, réserver le sirop jusqu'à l'utilisation.

Dès que le gâteau est cuit, à la sortie du four, répartir le sirop dessus avec une cuillère, puis laisser refroidir complètement avant dégustation.

*Variante* : vous pouvez réduire les amandes et compléter avec des pistaches en poudre.