

Baklava aux griottes



Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson : 20 min

Préparation :

Préchauffer le four à 180 °c.

Vider les griottes du bocal, garder 4 CAS de jus, les mettre dans une casserole, ajouter 3 CAS de sucre et porter les griottes à ébullition et laisser réduire. Réserver.

Prendre une feuille de pâte à filo, à l'aide du pinceau badigeonner d'huile toute la feuille saupoudrer 1 CAS de chapelure, poser une seconde feuille de pâte à filo sur la première et renouveler l'opération.

Prendre 2 CAS de griottes et former une ligne droite au bord de la feuille puis rouler les tout avant de déposer sur la plaque tapissée de papier cuisson.

Recommencer l'opération jusqu'à la fin du paquet. Badigeonner le tout avec de l'huile.

Préparer un sirop avec 3 CAS de sucre, 2 CAS d'eau, porter à ébullition, puis réserver.

Cuire dans un four chaud à 180 °C pendant 20 min, puis badigeonner de sirop dès que la pâte aura doré et remettre au four encore 5 min.

Laisser refroidir, et saupoudrer de sucre glace avant de servir.

Ingédients pour 4 personnes

- 250 gr de pâte à filo
- 1 bocal de griottes
- 3 CAS de sucre
- de la chapelure
- du sucre glace
- de l'huile