


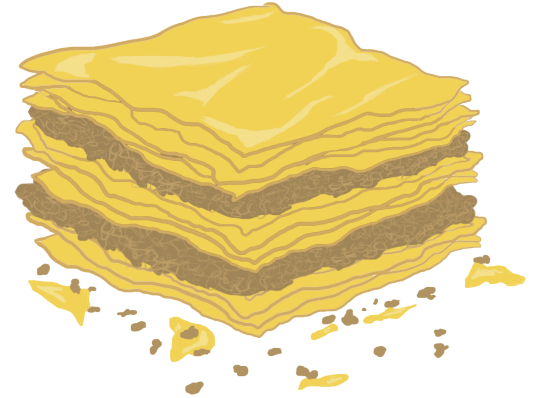
ANTOINE'S PAKHLAVA

Dessert pâtissier en couches à base de pâte filo

 90 minutes

INGRÉDIENTS

- 250 g de noix décortiquées
- ½ c. à thé de cannelle
- 1 ½ tasse de sucre
- 1 tasse d'eau
- ¼ de citron
- 1 c. à thé d'eau de fleur d'oranger
- 1/8 kg (125 g) de beurre non salé
- 1 paquet (454 g) de pâte phyllo surgelée, décongelée pendant 24 heures au réfrigérateur (18 feuilles)



ÉTAPES

1. Retirer tous les morceaux de coquilles sur les noix (250 g) et les mettre dans le robot Cuisinart avec 1/2 c. à soupe de sucre et 1/2 c. à thé de cannelle, et mélanger jusqu'à l'obtention de morceaux grossiers.
2. Faire fondre le beurre non salé (125 g), soit 45 secondes au micro-ondes, puissance élevée.
3. Préchauffer le four à 325 °F (four à gaz) (350 °F pour un four électrique).
4. Enduire le plat de cuisson de beurre fondu au moyen d'un pinceau à pâtisserie.
5. Déposer une demi-feuille de pâte phyllo au fond du plat et la badigeonner rapidement de beurre, puis la replier et badigeonner de nouveau, et faire de même (déposer, replier et badigeonner de beurre) avec trois autres feuilles.
6. Truc : couvrir les autres feuilles de phyllo d'un linge humide pour qu'elles ne se dessèchent pas!
7. Ajouter 1/3 du mélange de noix moulues (étape 1) en une couche régulière dans le pli d'une 5e feuille, puis un autre 1/3 sur le dessus de la feuille pliée, et le reste dans le pli d'une 6e feuille.
8. Continuer d'ajouter, de plier et de badigeonner de nouvelles feuilles de phyllo et de beurre comme à l'étape 4.
9. Utiliser un couteau bien aiguisé pour couper le tout (jusqu'au fond du moule) en formant des losanges ou des rectangles (3 cm x 3 cm).
10. Cuire au four pendant 20 minutes à 325 °F, puis augmenter le feu à 350 °F pendant 15 minutes supplémentaires (le dessus doit prendre une couleur dorée rougeâtre – attention de ne pas brûler).
11. Retirer le plat du four et laisser refroidir (à la température ambiante ou au frais) (en hiver, cela peut prendre 40 minutes dans le garage; en été, laisser refroidir toute la nuit). Il est

important que la pâte ait refroidi avant de verser le sirop « bouillant », sans quoi les pakhlavas seront détremés (même chose si un sirop très froid est versé sur un plat très chaud qui sort du four).

12. Pendant que la pâte refroidit (attendre au moins 20 minutes après la sortie du four), porter à ébullition en remuant 1 ½ tasse de sucre avec 1 tasse d'eau filtrée. Ajouter le jus filtré d'un quart d'un gros citron; continuer de remuer jusqu'à ce que le mélange commence à bouillir. Laisser mijoter en remuant pendant 5 minutes. Le sirop va commencer à produire des éclaboussures légèrement explosives. Il est maintenant prêt à être versé sur la pâte. On peut aussi préparer le sirop à l'avance, le laisser refroidir et le verser sur le pakhlava au sortir du four, ou encore, utiliser du sirop d'érable.
13. S'assurer que les losanges ou rectangles sont bien coupés jusqu'au fond du plat; si nécessaire, repasser avec un couteau bien coupant ou un couteau à mastic.
14. Verser le sirop lentement en passant de rangée en rangée (personnellement, j'utilise $\frac{3}{4}$ du sirop préparé parce que je préfère des pakhlavas moins sucrés).
15. Se conserve deux semaines au réfrigérateur.