

PAKHLAVA ARMÉNIEN (EXPRESS)



INGRÉDIENTS

3 PÂTES FEUILLETES

200 GR NOIX

250 GR DU SUCRE

4 ŒUFS

SUCRE À VANILLE

CANNELLE

CEILLET MOULU

SIROP

350 GR DU MIEL

1 CUILLÈRE À SOUPE D'EAU

CANNELLE

CEILLET MOULU

RECETTE

1. PRÉCHAUFFEZ VOTRE FOUR À 200°. ÉTALEZ LE PREMIER PÂTE FEUILLETÉE SUR UNE PAPIER CUISSON. METTEZ AU FOUR, POUR 7-10 MINUTES ENVIRON. SURVEILLEZ LA COLORATION.

2. MONTEZ LES 4 BLANCHES EN NEIGE FERMES PUIS AJOUTEZ LE SUCRE EN POUDRE ET UNE DEMI-CUILLÈRE À CAFÉ, SUCRE EN VANILLE PROGRESSIVEMENT.



3. PRÉPAREZ LA FARCE : HACHEZ LES NOIX PUIS MELANGER AVEC CANNELLE ET CEILLET (UNE DEMI-CUILLÈRE À CAFÉ).

4. ÉTALEZ DEUXIÈME PÂTE FEUILLETÉE SUR UNE PLAQUE À PÂTISSERIE, ÉTALEZ LA MOITIÉ DES BLANCHES EN NEIGE, PUIS ÉTALEZ LA FARCE.

ÉTALEZ LE PREMIER PÂTE FEUILLETÉE (DÉJÀ PRÊT) SUR LE PREMIER PÂTE AVEC FARCE , PUIS ÉTALEZ LE RESTE DES BLANCHES EN NEIGE ET LA FARCE. COUVREZ AVEC LE TROISIÈME PÂTE FEUILLETÉE (ROULEZ UN PEU GRAND, QUE LES AUTRES).

5. ÉTALEZ LE JEUNE DES ŒUFS ET COUPEZ LE PAKHLAVA EN LOSANGES.



6. METTEZ AU FOUR, POUR ENVIRON 15-20 MINUTES, SURVEILLEZ LA COLORATION , JUSQU'À LE PAKHLAVA DEVIENT DORÉE.

SIROP

PRÉPAREZ LE SIROP EN PLAÇANT LE MIEL, D'EAU, CANNELLE ET ŒILLET MOULU (UNE DEMI-CUILLÈRE À CAFÉ). PORTEZ À ÉBULLITION ET RETIREZ DU FEU. VERSEZ LE SIROP SUR LE PAKHLAVA CHAUDES. C'EST PRÊT. ENFIN PRESQUE, IL FAUT MAINTENANT ATTENDRE QUE ÇA REFROIDISSE AVANT DÉGUSTER.

BONNE DÉGUSTATION ☺