

Amandine

Baklava



PORTIONS	PRÉPARATION	CUISSON
1	15 min	55 min
MOMENT DE CONSOMMATION SUGGÉRÉ		
DÉJEUNER	DÎNER	BRUNCH APÉRITIF



RECETTE CRÉÉE PAR
Dominique Lafontaine



/ Liste d'ingrédients



Danoise amandine beurre PAC
52387 Quantité: 1

Sirop :

1 cup	eau
1 cup	sucre en poudre
2 tbsp	jus de citron et le zest
1	bâton de cannelle
1	clou de girofle
2 tbsp	eau de fleur d'oranger
1/2 cup	miel

mélange de noix :

1/3 cup	noix de grenoble
1/3 cup	amandes
1/3 cup	pistache
2	boutons de rose séchés
1 tbsp	cannelle en poudre
2 tbsp	sucre

/ Préparation

ÉTAPE 1

Dans une casserole, versez l'eau, le sucre, l'eau de fleur d'oranger, le clou de girofle, le jus de citron, le zeste, le bâton de cannelle et le miel. Remuez jusqu'à ébullition puis laissez refroidir.

ÉTAPE 2

Broyez les noix, amandes, pistaches et boutons de roses avec le sucre et de la cannelle en poudre. Juste assez pour obtenir une poudre mais pas une pâte.

ÉTAPE 3

Sortez l'amandine et congélateur et laissez-la à température ambiante juste assez longtemps pour pouvoir l'ouvrir facilement.

ÉTAPE 4

Remplissez avec le mélange de noix puis refermez. Placez sur une plaque de cuisson et cuire pendant 10 min à 350°F (180°C). Puis laissez refroidir.

ÉTAPE 5

Trempez l'amandine dans le sirop puis recuire pendant 10 min à 350°F (180°C). Laissez refroidir avant de servir.