

Cigares au miel

Ingredients

- 400 g de mélange de Halva (produit turque) et amandes
- Beurre (je n'ai pas mesuré mais il faut bien badigeonner les feuilles filo donc je faisais fondre au fur et à mesure)
 - feuilles filo
 - Miel
 - eau de fleur d'oranger
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 càs de sucre en poudre

Mode de préparation

- Dérouler la pâte filo
- Badigeonner la première feuille filo de beurre fondu
- Saupoudrer généreusement des amandes concassées grossièrement, sucre et la cannelle j'ai utilisé cacahouètes et amandes).
- Placer un bâton fin au bord et commencer à enrôler délicatement la pâte filo.
- Badigeonner la seconde feuille filo de beurre fondu, et placer au bord le boudin et enrôler de nouveau.
- Appuyer sur les bords du boudin et faire glisser une extrémité de façon à froisser le boudin, - ensuite retirer le bâton.
- Disposer le boudin dans un plat allant au four (un plat à gratin pour moi)
- Faire de même pour reste de feuilles filo.
- Prenez soin de bien serrer les boudins entre eux.
- Arroser les baklawa rolls de reste de beurre fondu.
- Il est préférable de découper les baklawa rolls avant d'enfourner car à la sortie du four il faut attendre que ça refroidisse.
- Enfourner dans un four préchauffé à 180 degrés durant 20- 25 ou jusqu'à ce que la surface soit dorée.
- Chauffer le miel et ajouter l'eau de fleur d'oranger.
- A la sortie du four, verser le miel tiède sur toute la surface des baklawa rolls.

-Saupoudrer de pistaches concassées

saliha.n@gmx.fr

