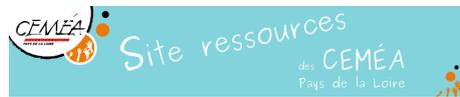


<https://www.ressources-cemea-pdll.org/spip.php?article225>



Baklava de Constantine

- Activités - Cuisine - Alimentation - Recettes -



Date de mise en ligne : samedi 13 janvier 2007

Recette algérienne

Ingrédients :

- ▶ 250g. d'amandes entières
- ▶ 750g. d'amandes écrasées (pas moulues)
- ▶ 500g. de noix écrasées
- ▶ 250g. de cacahuètes
- ▶ 1 kg. de sucre semoule
- ▶ du miel
- ▶ 1/4l. de fleur d'oranger
- ▶ 2 kg. de farine
- ▶ 1 kg. de margarine
- ▶ sel

Préparation :

Ecraser 500g. d'amandes, plus les noix et les cacahuètes. Mélanger.

La quantité de noix, amandes et cacahuètes est égale à trois bols.

Prendre 4 mesures de farine (soit environ 300g.) avec 1 mesure de margarine fondue et mélanger.

Ajouter un peu de sel et ½ mesure d'eau ou plus : la pâte doit être élastique et pas trop humide.

Laisser reposer à peu près 5 minutes.

Ajouter 1kg. de sucre aux noix et amandes écrasées, plus les cacahuètes et un peu de beurre.

Mélanger.

Enlever la pécule des amandes entières et les mettre dans l'eau chaude.

Baklava de Constantine

Travailler de nouveau la pâte en la tirant à plat sur la table (environ 15 à 20 minutes).

Faire un grand rouleau avec la pâte et le partager en 7 ou 8 : les retravailler individuellement.

Ne pas fariner le rouleau et la table, mais les graisser.

Etaler la pâte sur 1 mm d'épaisseur.

La disposer dans un moule (de 35 cm de diamètre) beurré.

Chauffer du beurre jusqu'à ce qu'il soit liquide, puis l'étaler sur cette première couche de pâte.

Disposer ainsi des couches de pâte successives : en laisser une part pour la fin.

Puis on ajoute le mélange noix, amandes et cacahuètes après y avoir mélangé ¼ de litre de fleur d'oranger (l'ajouter en dernier).

Puis on met une nouvelle couche de pâte.

Avec un couteau, découper le gâteau en huit parts égales.

Sur chaque part, faire des formes géométriques (losanges) : faire des parallèles sur tout le gâteau.

Mettre une amande dans chaque losange.

Puis ajouter le reste de beurre fondu à la cuillère.

Enfourner à 180° pendant 30 à 45 minutes.

Faire chauffer le miel et en arroser le gâteau une fois sorti du four.

Astuce : pour un rouleau assez grand, prendre un manche à balai.