



Baklava A la Crème

Kaymaklı Baklava



3 œufs
2 tasses d'eau
1 cuillère à soupe de yaourt
3 cuillères à soupe d'huile de tournesol
1 cuillère à café de sel
De la farine tant que possible
350 gr. De beurre
Pour ouvrir ;
2 tasses d'amidon de blé
Pour la crème;
4 tasses de lait
5 cuillères à soupe de semoule
Pour le sirop;
4 tasses de sucre en poudre
4 tasses d'eau
Jus d'1/2 citron

Faites le sirop puis laissez refroidir.

Pour la crème, mettez du lait froid et de la semoule dans une casserole. Laissez cuire à moyenne température jusqu'à que le mélange devient solide puis retirez du feu. Mélangez de temps en temps.

Mélangez dans un bol, un œuf, du yaourt, de l'huile et de l'eau. Rajoutez du sel, puis de la farine jusqu'à obtenir une pâte proche du solide. Laissez reposer pendant 15 minutes.

Séparez la pâte en 30 morceaux. Ouvrez chaque morceaux sur une surface qui contient de l'amidon, le plus fin possible. Placez dans un plat de cuisson rond, coupez les côtés puis mettez sur la pâte. Versez du beurre entre chaque pâte. Mettez 15 étages de cette façon.

Mettez la crème refroidis au milieu, puis mettez de la même façon les 15 étages de pâte qui reste, en versant du beurre entre chaque.

Versez le beurre qui reste tout au dessus, puis coupez selon votre volonté.

Placez au four préchauffé à 180 degrés jusqu'à que la pâte change de couleur.

Versez le sirop froid dès la sortie du four. Quand le dessert absorbe le sirop, vous pouvez servir.

N-B; Dans cette recette, la préparation de la crème est expliqué. Mais vous pouvez préparer avec de la crème naturelle.